

Tronchetto Rugoso



Inserto al pompelmo

500 g purea al pompelmo
50 g zucchero semolato
15 g gelatina animale
75 g acqua

Scaldare la purea con lo zucchero a 40°C. Idratare la gelatina in acqua, scioglierla in microonde ed aggiungerla ad una parte della purea. Unire alla restante purea.

Dose per realizzare 3 inserti a semi cilindro di 58 x 4 h 1,5 cm.

Sablé al cacao

155 g burro Corman
98 g zucchero a velo
55 g farina di mandorle
50 g uova
260 g Farina Petra 5
30 g cacao Extra Brut
1 g sale

Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Riporre in frigorifero.

Stendere la pasta su uno spessore di 2mm, tagliare alla misura desiderata, calcolando 1 cm in più in larghezza e in lunghezza rispetto alle misure del tronchetto. Cuocere per 10 minuti a 150°C su teglie, tra 2 tappetini Forosil.

Dose per realizzare un foglio 60x40 h 2mm.

Tronchetto Rugoso

Mousse Rugoso

225 g latte intero
113 g glucosio
163 g zucchero semolato
750 g cioccolato Rugoso
1250 g panna montata

Portare a bollire il latte con gli zuccheri, versare sul cioccolato ed emulsionare. Far raffreddare la ganache a 30°C circa ed incorporare la panna semi montata.

Dose per realizzare 3 tronchi lunghi 58cm, larghezza 8 cm e alti 4 cm. Con un inserto sempre a semi cilindro lungo 58cm, larghezza 4 cm h 1,5 cm.

Glassa a specchio

270 g acqua
10 g cacao polvere Extra Brut
250 g zucchero semolato
350 g glucosio 44 DE
200 g latte condensato
28 g gelatina 200 bloom
300 g cioccolato Fleur de Cao

Riscaldare l'acqua, aggiungere il cacao, lo zucchero semolato e lo sciroppo di glucosio, portare a bollire. Aggiungere il latte condensato e la gelatina idratata e sciolta.

Versare il tutto sul cioccolato ed emulsionare. Filtrare e conservare in frigo. Usare a 40°C circa, versandola sul dolce congelato.

Assemblaggio

- 1) Preparare le basi facendo per ultimo la mousse.
- 2) Assemblaggio al rovescio, con l'aiuto del sac a poche, versare fino uno strato di mousse fino a metà stampo.
- 3) Posizionare al centro l'inserto al pompelmo.
- 4) Coprire l'inserto con un leggero strato di mousse.
- 5) Adagiare una sfoglia di cioccolato Rugoso lasciando un po' di bordo esterno libero.
- 6) Finire di colare la mousse nello stampo fino all'orlo. Abbattere.
- 7) Sformare dagli stampi e tagliare il tronco a misura desiderata.
- 8) Glassare con la glassa. Successivamente appoggiare sulla base di sablée al cacao.
- 9) Decorare a piacere con decorazioni natalizie.