



TORTE E CROSTATE

Tronchetto di Natale

24 Dicembre 2020



1 TRONCHETTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

730K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

90 g di Farina 0

30 g di Cacao

4 Uova

150 g di Zucchero semolato

2 cucchiaini di Zucchero semolato (per spolverizzare)

Sale

PER LA FARCITURA

20 g di Farina 0

30 g di Amido di mais (maizena)

80 g di Cioccolato al latte

1 cucchiaino di Cacao amaro

60 g di Zucchero semolato

700 ml di Latte

PER LA COPERTURA

200 g di Cioccolato fondente

200 ml di Panna fresca

Preparazione

- Levate le uova dal frigo almeno un'ora prima di preparare il dolce.
- Foderate per prima cosa la placca con carta da forno e ungetela, spennellandola con del burro fuso; spolverizzatela di farina, poi togliete l'eccedenza e mettetela da parte.
- In una ciotola capiente sbattete le uova qualche secondo e poi versatevi lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Montatele con le fruste elettriche fino a ottenere un composto gonfio e chiaro.
- Mischiate bene la farina con il cacao in una ciotola e poi setacciateli sul composto di uova poco alla volta, mescolando con una spatola dal basso in alto, con molta attenzione per non smontarlo.
- Versate il composto sulla placca preparata, livellandolo delicatamente con la spatola, fino a ottenere uno spessore di circa 1 cm: cercate di conferirgli una forma rettangolare, più regolare possibile. Trasferite la placca subito in forno già caldo a 220°C (funzione statica) per 7 minuti.
- Mentre la pasta biscuit cuoce, preparate su un piano da lavoro un canovaccio pulito e inumidito e spolverizzatelo con metà dello zucchero semolato.
- Sfornate la placca, levate la pasta cotta insieme alla carta e rovesciatela immediatamente sul canovaccio, con la carta sopra, che toglierete delicatamente. Spolverizzate la superficie della pasta con il resto dello zucchero semolato e poi arrotolate la pasta con attenzione, aiutandovi con il canovaccio, in modo da ottenere un rotolo abbastanza stretto. Chiudete il canovaccio a 'caramella' e fate raffreddare per un'ora.
- Preparate la farcitura. Tagliate a scaglette il cioccolato al latte e tenetelo da parte. In una pentola media setacciate la farina, il cacao e l'amido di mais, aggiungete lo zucchero e poi versate il latte a filo, mescolando sempre con un mestolo. Ponete su fuoco basso e portate a ebollizione, facendo cuocere per circa 4 minuti sempre mescolando, in modo che si addensino a crema.
- Togliete dal fuoco e unite il cioccolato a scaglette preparato, mescolando finché si sarà ben amalgamato. Versatelo in una ciotola, coprite la superficie con la pellicola alimentare e fate raffreddare.
- Preparate ora la copertura del tronchetto. Tagliate a scaglette il cioccolato fondente, usando un grosso coltello triangolare, e tenetelo da parte. Fate scaldare la panna in un tegame, senza arrivare all'ebollizione, unite poi il cioccolato e scioglietelo, mescolando con la frusta a mano; versatelo in una ciotola e fatelo raffreddare, girandolo ogni tanto.
- Create ora il vostro dolce. Srotolate su un piano il rotolo di pasta biscuit, spalmatevi sopra la farcitura, lasciando un margine di un paio di cm sui lati. Arrotolatelo in modo da ottenere un cilindro lungo, che rifilerete alle due estremità. Spalmate su tutta la superficie la copertura, lasciando le due estremità libere e, con i rebbi di una forchetta, disegnatene i solchi, simulando la corteccia del legno.
- Mettete il tronchetto in frigo, ma toglietelo almeno 30 minuti prima di servirlo, in modo che si ammorbidisca leggermente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- La preparazione di questo dolce può sembrare difficile, ma è solo un po' lunga e articolata. Leggete bene la ricetta, preparate tutti gli ingredienti e seguite con attenzione le varie fasi: il vostro tronchetto sarà uno dei più buoni e belli che avrete mai assaggiato!