



Tronchetto di Natale (Bûche de Noël)

Il tronchetto di Natale (Bûche de Noël), è un dolce tipico della tradizione natalizia francese, che riprende nella forma il simbolo Natalizio di numerosi paesi del Nord Europa, il ceppo di legno. Tradizione voleva che con le ceneri ormai arse del ceppo si compissero riti propiziatori atti a proteggere dalle negatività. Con l'augurio di buon Natale, ecco la ricetta del tronchetto!

INGREDIENTI

Dosi per 8 persone

Difficoltà: elevata

Costo: medio

Per la pasta biscotto

70 gr farina
30 gr di fecola di patate
1 pizzico di sale
5 uova
1 baccello di vaniglia
100 gr di zucchero
10 gr di miele

Per la crema pasticcera

250 ml di latte:
4 Uova (di cui 3 solo tuorli)
150 gr di zucchero
70 gr di farina
30 gr di maizena
50 gr di cacao in polvere
2 ml di caffè

Per la crema ganache

250 ml di panna
250 gr di cioccolato fondente
40 g di burro
2 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

Iniziamo preparando la pasta biscotto. Dividete i tuorli dagli albumi. Montate i primi con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice e chiara. Quindi aggiungete il miele, la farina setacciata e la fecola di patate.

A parte montate gli albumi a neve fermissima con un pizzico di sale, quindi aggiungeteli al composto mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Ricoprite una teglia da forno con un foglio di carta forno, quindi versatevi il composto e con l'ausilio di una spatola stendetelo cercando di dare una forma rettangolare e uno spessore di circa un cm.

Infornate a 180° per circa 10'. Il biscotto deve diventare lievemente dorato ma non scuro.

Appena cotto, togliete subito la pasta biscotto dalla teglia, posatela su una superficie piana, spolverizzatela con zucchero e sigillatela con pellicola anche sotto i bordi: in questo modo manterrà sufficiente morbidezza per essere arrotolata.

Intanto che si raffredda procedete con la realizzazione della crema pasticcera.

In una ciotola versate 3 tuorli e un uovo intero. Mescolate con una frusta e quindi aggiungete lo zucchero.

E' fondamentale continuare a mescolare finché non si sia amalgamato bene lo zucchero evitando la formazione di grumi.

Iniziate ad aggiungere a poco a poco le farine sempre e rigorosamente setacciate (altrimenti si rischia di vedere la crema piena di grumi) e continuate a mescolare in modo da ottenere un composto liscio e cremoso.

Unite quindi il cacao setacciato e il caffè, dopodiché, sempre lentamente e continuando a mescolare, unite il latte.

Quando l'avrete aggiunto tutto e sarà ben amalgamato, trasferite in un pentolino antiaderente dal fondo spesso e accendete il fuoco a fiamma molto bassa. Scaldare il composto continuando a mescolare facendo attenzione a che la crema non si attacchi sul fondo.

Al raggiungimento del bollore abbassate ancora di più la fiamma e continuate a girare per un minuto. Una volta rassodata toglietela dal fuoco, riversate in un contenitore ampio, spolverizzate la superficie con dello zucchero e sigillate con della pellicola a contatto (in questo modo non si formerà la pellicina). Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente

Una volta fredda, farcite la pasta biscotto spalmando la crema su tutta la superficie ma lasciando qualche centimetro vuoto sui bordi. Arrotolate con cura il dolce, avvolgetelo con della carta forno e sigillatelo con pellicola per aiutare a mantenere la forma, quindi ponetelo almeno un'ora nel frigorifero a raffreddare.

Nel frattempo preparate la crema ganache.

Ponete la panna, lo zucchero e il burro in una pentola abbastanza larga e mettete su fuoco dolce. Con un cucchiaino di legno continuate a mescolare fino a che non arrivi al bollore, quindi versate il cioccolato tritato e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi fate riposare.

Quando sarà ben fredda prendete uno sbattitore elettrico e montate la ganache per almeno 8' in modo che diventi cremosa e soffice.

Quando il rotolo si sarà raffreddato e compattato, togliete la carta forno che lo riveste e adagiatelo sul piatto (o vassoio) da portata; tagliate trasversalmente le due estremità del rotolo, e tenetele da parte: con la crema ganache ricoprite il dolce (tranne la parte sottostante!) e fate aderire le due estremità precedentemente tagliate, ponendone una sopra il dolce e l'altra a lato, per dargli la caratteristica forma di tronchetto. Ad aderire al tronchetto devono essere le parti opposte a quelle tagliate in diagonale.

Ricoprite di crema ganache le superfici laterali dei pezzi appena attaccati e lasciate ben visibili le parti tagliate in diagonale a forma di spirali, che rappresentano la sezione del tronco tagliato di un albero.

Con una forchetta praticate delle righe sulla crema da un'estremità all'altra, per simulare la corteccia del tronco.

Spolverizzate il tronchetto con dello zucchero a velo per creare l'effetto neve e decorate con rametti di ribes rosso.

Un tocco in più? Provate a bagnare leggermente il panbiscotto con del liquore tipo Alchermes.

Idee per la decorazione? Guarnite il tronchetto di Natale con stelle di Natale e agrifoglio, oppure ponete la crema ganache avanzata in una tasca da pasticciere e formate delle decorazioni di crema tutte intorno alle quattro sezioni diagonali del dolce. Se siete pratici, realizzate voi stessi i soggetti che più vi aggradano in pasta di zucchero e marzapane!

Alla prossima ricetta e BUONE FESTE!!

Enrica