

TRONCHETTO DI NATALE (PIEMONTE)



Ingredienti per la base

100 gr di farina 00
1 pizzico di sale
5 uova
140 gr di zucchero
1 bacca di vaniglia

Ingredienti per la glassa



250 gr di cioccolato
fondente
150 gr di burro

Ingredienti per La Crema Ganache

250 gr panna fresca liquida
250 gr cioccolato fondente



PREPARAZIONE

Lavorare i tuorli con lo zucchero, in seguito incorporare delicatamente gli albumi montati precedentemente a neve e unire la farina setacciata un po' alla volta insieme alla bacca di vaniglia e ad un pizzico di sale. A questo punto stendere l'impasto ottenuto su una teglia coperta da carta forno e livellarlo delicatamente.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti (con forno ventilato un paio di minuti in meno). A cottura ultimata, coprire la pasta con la pellicola trasparente e lasciarla raffreddare per circa 30 minuti.

Preparare quindi la crema da utilizzare per farcire il tronchetto: portare a bollore la panna in un pentolino, tagliare a piccoli pezzi il cioccolato fondente ed aggiungerlo alla panna bollente. Spegnerne il fuoco, mescolare il tutto con le fruste sino a quando la ganache sarà ben montata. Quando la pasta biscotto sarà fredda, stendere la crema sulla pasta e darle delicatamente la forma di un rotolo aiutandovi con la carta forno. Lasciare il tronchetto a rassodare in frigo per un'oretta e nel frattempo preparare la glassa per la copertura facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme al burro. Ricoprire tutto il tronchetto per ricreare la forma del ceppo con l'aiuto di una spatola.

Si può anche rendere il tronchetto più elegante realizzando delle decorazioni in pasta di zucchero e zucchero a velo per ricreare l'effetto della neve.