Ricetta: **Tronchetto di Natale (Buche de Noel)**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il Tronchetto di Natale o Buche de Noel è un dolce tradizionale francese che si prepara durante il Natale. Come indica il nome, il dolce è preparato e decorato in modo da apparire come un ceppo pronto per il fuoco, questo per ricordare la vecchia usanza in cui si usava conservare un grosso ceppo di una particolare pianta da frutto, che per le sue caratteristiche assicurava una combustione lenta che veniva posto nel focolare alla vigilia di Natale e avrebbe dovuto ardere fino a Capodanno.
Il Tronchetto tradizionale è fatto da una base di pasta Genovese o pan di Spagna, e farcito di crema al burro o crema al cioccolato come la crema pasticcera, arrotolato e poi ricoperto all'esterno con ganache al cioccolato,crema al burro o panna montata al cioccolato .
Con questa ricetta vi auguro una felice festa dell'Immacolata :) e se volete leggete anche le altre ricette di Natale

Ingredienti per 8 persone:
4 uova
80 gr di zucchero
80 gr di farina
1 busina di vanillina

2 tuorli
20 gr di fecola
50 gr di zucchero
200 ml di latte
50 gr di cioccolato fondente

250 ml di panna
2 cucchiaino di cacao

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 55 min + 1 ora di raffreddamento

Procedimento:
Montare i tuorli con lo zucchero finoa farli diventare chiari e spumosi.

Aggiungere la farina,un pizzico di bicarbonato e la vanillina

Infine incorporare al composto gli albumi precedentemente montati a neve.

Stendere della carta forno su una teglia da forno, versate il composto ottenuto e livellate il più possibile.
Infornare la pasta biscotto a 180° e cuocere per10-12 minuti.

Su una spianatoia disporre un foglio di carta for e rovesciare la pasta biscotto sopra, quindi,staccare delicatamente quella usata per la cottura.

Coprire la pasta con un altro foglio di carta forno e arrotolarla mentre è ancora calda.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera al cioccolato

Sbattete in una terrina i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
Aggiungere quindi la fecola setacciata e continuate a mescolare fino a creare un composto omogeneo.

Aggiungere ora il latte e incorporarlo al composto di uova e trasferire il composto in una pentola dal fondo spesso

Cuocere la crema pasticciera a fiamma bassissima, sempre mescolando, finchè non si sarà addensata.
Spegnete la fiamma e aggiungete il cioccolato tritato.

Mescolate in modo energetico fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto.
Lasciar raffredare

Farcite il rotolo di pasta biscotto, spalmando la crema su tutta la superficie ma lasciando qualche cm vuoto sui bordi.

Arrotolate con cura il dolce, avvolgetelo con della carta forno e ponetelo almeno un?ora nel frigorifero a raffreddare.

Nel frattempo montate la panna con 2 cucchiaini di cacao

Una volta raffreddato, riprendere il rotolo al cioccolato e tagliate trasversalmente le due estremità e tenetele da parte

Posizionarlo su un vassoio e ricoprirlo di panna al cioccolato. Poi con dei rebbi di una forchetta formare delle striature sulla superficie del Buche de Noel.

Fate aderire alla crema le due estremità precedentemente tagliate, ponendone una sopra il dolce e l?altra a lato, per dargli la caratteristica forma di tronchetto.

Ricoprite di panna al cioccolato le superfici delle due sezioni e rigate anch'esse con i rebbi di una forchetta.
Ricoprire il Tronchetto di Natale con la granella di zucchero e porre il dolce in frigo a riposare per almeno 1 ora prima di servirlo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO