

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

TRONCO HELADO
DE BANOFFEE



PARA 10 PORCIONES

INGREDIENTES

Para el bizcocho

Mantequilla.....	150 g
Azúcar glas.....	90 g
Flor de sal.....	2 g
Avellana en polvo.....	30 g
Harina.....	250 g
Huevo.....	50 g

Para la ganache montada de vainilla

Chocolate blanco.....	200 g
Nata 30 % MG caliente.....	200 g
Nata 30 % MG fría.....	200 g
Gelatina.....	4 g
TADOKA de NOROHY.....	1 dosis

Para el caramelo de vainilla

Nata 30 % MG.....	190 g
Glucosa.....	70 g
Azúcar.....	70 g
Mantequilla semisalada.....	60 g
Flor de sal.....	2 g
TADOKA de NOROHY.....	1 dosis

Para el montaje

Plátano.....	1
--------------	---

Para la decoración

Chocolate blanco.....	200 g
Vainilla en polvo NOROHY.....	1 cucharadita

BIZCOCHO

Mezclar la mantequilla pomada, el azúcar glas y la flor de sal hasta obtener una textura cremosa.

Añadir el huevo y la avellana en polvo.

Seguir mezclando antes de **añadir** la harina.

Mezclar sin trabajar demasiado la masa.

Formar una bola con la masa, **filmar** a piel y **dejar reposar** en la nevera durante al menos 1 hora.

Estirar la masa a 1 cm de grosor, **cortar** un rectángulo del tamaño del tronco y hornear durante 20 minutos a 180 °C. **Dejar enfriar**.

GANACHE MONTADA DE VAINILLA

Hidratar la gelatina en una gran cantidad de agua fría.

Calentar la nata con una dosis de TADOKA y **mezclar**.

Añadir la gelatina hidratada y escurrida.

Mezclar y verter en tres partes sobre el chocolate fundido utilizando una lengua pastelera.

Verter la nata fría y mezclar.

Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 8 horas.

CARAMELO

En una cacerola, **calentar** el jarabe de glucosa y el azúcar. Mientras tanto, **calentar** la nata con una dosis de TADOKA. Cuando el azúcar y la glucosa se hayan convertido en caramelo, **retirar** del fuego y **añadir** la nata caliente.

Volver a poner sobre el fuego y remover constantemente durante unos minutos. El caramelo debe espesar ligeramente.

Verter en un bol y dejar enfriar. Incorporar la mantequilla y mezclar todo. **Reservar** en una manga pastelera y **dejar enfriar**.

MONTAJE

Montar la ganache y, con ayuda de una manga, **rellenar** el molde de tronco hasta 2/3 de su capacidad.

Hacer un hueco en el centro, a lo largo del tronco, y rellenar con caramelo de vainilla.

Añadir rodajas finas de plátano por encima.

Dejar que coja cuerpo en el congelador durante unos minutos antes de añadir el resto de la ganache por encima.

Alisar y conservar el congelador durante la noche.

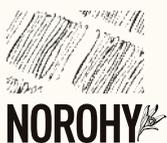
ACABADOS

Fundir el chocolate blanco con la vainilla en polvo.

Dejar enfriar unos minutos y hacer escamas de chocolate blanco sobre film transparente con ayuda de una espátula.

Dejar que cristalice el chocolate y disponer con cuidado sobre la superficie del tronco.

Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado.

