

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

TRONCHETTO
BANOFFEE GELATO



PER 10 PORZIONI

INGREDIENTI

Per il biscotto

| | |
|--------------------------|-------|
| Burro | 150 g |
| Zucchero a velo | 90 g |
| Fior di sale | 2 g |
| Farina di nocciole | 30 g |
| Farina | 250 g |
| Uova | 50 g |

Per la ganache montata alla vaniglia

| | |
|---------------------------|--------|
| Cioccolato bianco | 200 g |
| Panna calda 30% MG | 200 g |
| Panna fredda 30% MG | 200 g |
| Gelatina | 4 g |
| TADOKA di NOROHY..... | 1 dose |

Per il caramello alla vaniglia

| | |
|-----------------------------|--------|
| Panna 30% MG | 190 g |
| Glucosio | 70 g |
| Zucchero | 70 g |
| Burro salato demi-sel | 60 g |
| Fior di sale | 2 g |
| TADOKA di NOROHY..... | 1 dose |

Per il montaggio

| | |
|--------------|---|
| Banana | 1 |
|--------------|---|

Per la decorazione

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Cioccolato bianco | 200 g |
| Vaniglia in polvere NOROHY..... | 1 cucchiaino |

IL BISCOTTO

Mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e il fior di sale fino a ottenere una consistenza cremosa.

Aggiungere le uova e la farina di nocciole. **Continuare** a mescolare prima di aggiungere la farina.

Mescolare senza lavorare troppo l'impasto. **Formare** una palla con l'impasto, ricoprire con della pellicola a contatto e lasciar riposare al fresco per almeno 1 ora.

Stendere a 1 cm di spessore, tagliare in un rettangolo delle dimensioni del tronchetto e cuocere in forno per 20 minuti a 180°C.

Lasciar raffreddare.

LA GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA

Idratare la gelatina in una grande quantità di acqua fredda. **Scaldare** la panna con una dose di TADOKA e mescolare

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e strizzata.

Mescolare e versare sul cioccolato fuso in tre volte con una spatola.

Versare la panna fredda e mescolare il tutto.

Rivestire con della pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno 8 ore.

IL CAMELLO

In una casseruola, **scaldare** lo sciroppo di glucosio e lo zucchero. Nel frattempo, **scaldare** la panna con una dose di TADOKA. Una volta che lo zucchero e il glucosio hanno raggiunto la consistenza di un caramello, **togliere** dal fuoco e aggiungere la panna calda.

Rimettere sul fuoco e mescolare costantemente per qualche minuto. Il caramello dovrebbe addensarsi leggermente.

Versare in una ciotola e lasciar intiepidire. Incorporare il burro, mescolando.

Versare in una tasca e lasciar raffreddare.

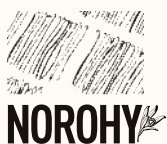
IL MONTAGGIO

Montare la ganache e disporla in uno stampo per tronchetto, per i 2/3 dello stampo. **Realizzare** un incavo al centro sulla lunghezza del tronchetto, quindi versarvi il caramello vanigliato. **Aggiungere** le banane tagliate a fette sottili. **Lasciar** riposare per qualche minuto nel congelatore prima di aggiungere il resto della ganache montata. **Lisciare**, quindi riporre nel congelatore per tutta la notte.

LE FINITURE

Sciogliere il cioccolato bianco con la vaniglia in polvere. **Lasciar intiepidire** per qualche minuto prima di creare delle piccole scaglie di cioccolato bianco su un foglio di plastica trasparente con una spatola. **Lasciarle indurire** prima di disporle con cura sulla superficie del tronchetto.

Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad uso privato.

