Tronchetto dolce al cioccolato bianco. Nuovi aromi da scoprire.



Il **tronchetto dolce**, quel delizioso rotolo di morbida pasta biscotto, variamente farcito, che richiama la forma di un ceppo di legno, è quasi sempre associato al

Natale, tanto da essere noto anche come “Bûche de Noël“.

Quando ero bambina ricordo che mamma lo preparava ogni anno durante il periodo invernale, non necessariamente per le Feste natalizie: una pasta sofficissima che avvolgeva un ripieno di crema al burro al caffè, ricoperta esternamente da una crema alle castagne e cioccolato che adoravo.
Davo anch’io il mio piccolo contributo in corso d’opera. Semplicemente, il mio compito (e grosso divertimento) era “rigare” la superficie del tronchetto con la forchetta a ricreare le venature del ceppo.
Sembra passato un secolo da allora!

Adesso, immagino ti starai chiedendo cosa c’entra tutto questo, visto che il Natale è passato da un po’.
Magari ti ricordi anche che non sono molto amante del suddetto periodo e la contraddizione allora si fa ancora più evidente.

La verità è che ho sempre trovato la forma del tronchetto dolce estremamente affascinante e mi sembra un peccato limitarla al solo periodo delle Feste invernali.
Un po’ come succede per i gingerbread che, morbidi o croccanti, sfornerei a ripetizione tutto l’anno, tanto li adoro.

In aggiunta alla sua indubbia bellezza, forse è stato anche un pizzico di nostalgia per quel tronchetto dolce della mamma di tanti anni fa a farmi restare incantata davanti al bellissimo Kit Magic Wood Silikomart.

E ho iniziato a fantasticare su quali intriganti sapori, aromi e consistenze avrei potuto racchiudere in quella elegante forma a tronco d’albero, con tutta la praticità di un disegno così ben definito e realistico.
Anzi, proprio a dirla tutta, avrei una certa idea anche per dei biscotti stampati sfruttando il solo tappetino interno.
Ma questa sarà un’altra storia.

Nell’indecisione tra forno e frigo, complici anche le temperature ancora decisamente invernali, il primo ha nettamente vinto sul secondo. Ragion per cui ho inaugurato il nuovo stampo con una torta da colazione:

un tronchetto dolce al cioccolato bianco, dalla mollica vellutata che si scioglie letteralmente in bocca, aromatizzato ai fiori di cannella.

Sì, hai proprio capito bene: fiori di cannella, dal delicato sapore di cannella e

miele con una leggera nota di arancia. Il partner perfetto per il cioccolato.
Non solo non ne conoscevo l’esistenza, ma mai e poi mai mi sarei immaginata di trovarmeli sotto il naso senza neanche bisogno di cercarli.
Eppure ogni tanto i colpi di fortuna accadono e, quando succede, vanno presi al volo.

Al volo come una fetta di cake, perché ti assicuro che la sua durata sarà assai breve!



Print Recipe

Tronchetto al cioccolato bianco e fiori di cannella

Ingredienti per uno stampo da 25x9 cm (1,3 litri)

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	60 minuti

Porzioni	8 persone

Ingredienti

- 160 g farina 00
- 40 g maizena
- 75 g zucchero di canna chiaro
- 115 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 120 g kefir
- 90 g albumi
- 85 g burro
- 40 g latte intero
- 1 cucchiaino cacao amaro in polvere, colmo
- 1 cucchiaino fiori di cannella macinati
- 2 ½ cucchiaini lievito per dolci
- ½ cucchiaino sale

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	60 minuti
Porzioni	8 persone

Ingredienti

- 160 g farina 00
- 40 g maizena
- 75 g zucchero di canna chiaro
- 115 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 120 g kefir
- 90 g albumi
- 85 g burro
- 40 g latte intero
- 1 cucchiaino cacao amaro in polvere, colmo
- 1 cucchiaino fiori di cannella macinati
- 2 ½ cucchiaini lievito per dolci
- ½ cucchiaino sale

Istruzioni

1. Spezzetta il cioccolato bianco, trasferiscilo in una ciotola resistente al calore e lascialo sciogliere a bagnomaria, mescolando spesso e facendo attenzione che non venga in contatto con l'acqua (in alternativa, puoi fondere il cioccolato in microonde a media potenza). Tieni da parte il cioccolato fuso fino a risulta freddo ma ancora fluido.
2. In una ciotola, mescola gli albumi con il latte; tieni da parte.
3. Setaccia un paio di volte le farine con il lievito, il cacao e i fiori di cannella macinati, poi riunisci il tutto nella ciotola della planetaria insieme a zucchero e sale e mescola con la frusta K.
4. Unisci il burro morbido a pezzetti e lavora a velocità medio-bassa fino a ottenere un composto simile al pangrattato.

5. Unisci il kefir e mescola a bassa velocità, in modo da “inumidire” gli ingredienti; passa quindi a velocità medio-alta e sbatti per 1 minuto e mezzo.
6. A velocità medio-bassa incorpora in 2 volte successive il mix di albumi e latte, mescolando per 30 secondi dopo ciascuna aggiunta.
7. Unisci da ultimo il cioccolato fuso, lavorando per 10-15 secondi, giusto il tempo necessario per amalgamare gli ingredienti.
8. Trasferisci l’impasto al cioccolato nello stampo