



Tronchetto di carnevale di salvatore de riso - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Visto ieri in tv e fatto subito (senza il pulcinella di pdz)



Si tratta di un tronchetto rivestito semplicemente di cioccolato e riempito a strati con crema di ricotta, arance candite in casa, gocce di cioccolato fondente, chiacchiere sottili fritte (io ho sbriciolato pochi biscotti di frolla), e poi ancora crema di ricotta e tutto il resto.

Si chiude con uno strato di pan di spagna inumidito col liquido di cottura delle arance.

Si mette in freezer un paio d'ore e poi si sforma e si glassa con cioccolato, panna, glucosio e pectina (io ho messo gelatina).





Qui lo strato di biscotti con cui ho sostituito le "tagliatelle di chiacchere" previste dalla ricetta



Qui il tronchetto sformato con l'aiuto del phon



Qui glassato (le noccioline sono lì per caso: la cioccolata bianca era con nocciole dentro)

Dosi:

chiacchiere

400 grammi di farina 00

50 grammi di zucchero

50 grammi di burro

2 uova

sale, cannella

Impastare, stendere, arrotolare e tagliare sottilmente, come i tagliolini. Friggere.

Arancia candita

Pulire e affettare sottilmente un'arancia. Aggiungere pari peso di zucchero e portare ad ebollizione. Cuocere una decina di minuti e lasciare preferibilmente 24 ore prima dell'uso.

Glassa

150 grammi di cioccolata fondente

150 cc di panna

un cucchiaino di glucosio

pectina (io ho usato 2 fogli di gelatina ma ne bastava uno)

Sciogliere la cioccolata a 40° circa e portare la panna alla stessa temperatura.

Mischiare.

Aggiungere il glucosio e non appena raffredda aggiungere anche la pectina.

Per una glassa in tinta contrastante usare cioccolata bianca.

Lui ha usato anche glasse colorate ma non ne ha descritto la preparazione. Ha poi decorato con coriandoli colorati, probabilmente in pdz come il pulcinella che ha composto ed adagiato sul dolce.

[Vai alla discussione sul forum](#)