

TRONCO DE NAVIDAD

INGREDIENTES

Placa de bizcocho

4 huevos medianos
 120 g de azúcar
 1 sobre de azúcar avainillado
 120 g de harina de repostería
 1 pellizco de sal

Rellenos

Crema de trufa

500 g de nata 35% MG
 75 g de azúcar
 200g de chocolate fondant troceado

Nata chocolateada

500 g de nata 35% MG
 75 g de azúcar
 1 sobre de cuajada
 1 cucharada de cacao en polvo

Cobertura de chocolate

200 g de chocolate fondant
 50 g de mantequilla
 50 g de agua



PREPARACIÓN

BIZCOCHO GENOVÉS

- Poner la mariposa en las cuchillas, añadir los huevos en el vaso junto con el azúcar y el azúcar vainillado. Programamos tiempo **6 min, 37º y vel 4**.
- Programar nuevamente **6 min a vel 4**; sin temperatura.
- Agregamos la sal y la harina a cucharadas alrededor de la mariposa y mezclamos **4 seg a vel 3**. Retirar la mariposa e integrar la harina con movimientos envolventes y mucho cuidado para que no baje la masa.
- Sobre una bandeja de horno untada de mantequilla, colocaremos un papel encerado también untado de mantequilla y con ayuda de una manga pastelera repartiremos uniformemente la masa sobre él.
- Con el horno precalentado a 180º introduciremos la bandeja durante 8 minutos, vigilar la placa es el verdadero secreto de este postre.
- Una vez sacado del horno, colocaremos un trapo y desmoldaremos sobre este. Con ayuda del papel, envolveremos el bizcocho sobre sí mismo aún en caliente para que guarde la forma sin cuartearse. Envolver luego con un paño y dejar enfriar sobre una rejilla, es importante no rellenar la placa de genovés hasta que esté completamente frío

RELLENOS

Crema de Trufa

- Ponemos la nata y en azúcar en el vaso del Thermomix y programamos tiempo **6 min a 90º y vel 2**.

thermomix

- Añadir el chocolate y mezclar **30 seg a vel 3**
- Dejar enfriar en la nevera 12 horas antes de montarla.
- Poner la mariposa en las cuchillas, sin tiempo programar **vel3,5** y montar a su gusto.

NATA CHOCOLATEADA

- Pulverizar el azúcar 15 seg a vel. 10
- Añadir un sobre de cuajada , una cucharada colmada de cacao en polvo y la nata muy fría, sin tiempo programar **vel 3,5** y montar a su gusto.

Nota: si usted quiere hacer nata de color rosa, solo tiene que poner en lugar de la cuajada y la cucharada de cacao en polvo un sobre de gelatina de fresa

Una vez esté fría la placa podemos empezar a rellenarla, antes cortaremos ambos extremos, aproximadamente un cm y los reservaremos.

Esparcir el relleno por toda la placa y con la técnica de levantar sin arrastrar la masa ayudándose del papel nos quedará perfecto. Ahora ponemos los dos trozos reservados a modo de ramas rotas y procederemos a hacer el siguiente paso.

COBERTURA DE CHOCOLATE

- Poner en el vaso el chocolate troceado en onzas. Pulverizar a toques de **turbo** hasta pulverizarlo.
- Bajaremos los restos de chocolate de las paredes del vaso y de la tapa y le añadiremos el agua. **Programar 4 min temp 37° y vel 2.**
- Pasado este tiempo, añadiremos la mantequilla y volveremos a programar **4 min a 37 ° y vel 2.**

Pondremos el tronco sobre una rejilla con una bandeja debajo y sin dejar enfriar el chocolate, lo rociaremos sobre el tronco hasta cubrirlo.

Dejaremos templar el chocolate y con ayuda de un tenedor, trabajaremos las líneas con cuidado, para darle un aspecto de madera a nuestro tronco. Este es el resultado.

Gracias Cristina Meseguer tus consejos