Tronco de Navidad



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azúcar Glas: c/n

Flores: c/n

Bizcocho

Azucar: 125 grs
Harina: 125 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Cobertura

Chocolate negro: 150 Gramos

Relleno

Avellanas tostadas machacadas: 50 Gramos
Chocolate negro: 100 Gramos
Praliné de avellanas: 80 Gramos

Chocolate con leche: 100 Gramos
Nata para montar 35%: 200 miliitros

Setas de merengue

Azucar: 200 grs
Clara de huevo: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Montar las yemas con el azúcar.

- Montar las claras y mezclar con las yemas.
- Tamizar la *harina* e incorporar con movimientos envolventes
- Extender la masa sobre un papel de horno en una bandeja y cocer20 minutos a 180 ºC.
- Sacar del horno, poner otro papel encima y hacer un rulo.
- Reservar.

Relleno

- Calentar la *nata* en un cazo.
- Cuando hierva, apartar del fuego e introducir los chocolates troceados.
- Mezclar hasta conseguir una *crema* brillante y homogénea.
- Enfriar.
- Una vez fría, montar con unas varillas eléctricas y reservar.
- Mezclar con el *praliné* de *avellana*.

Setas de merengue

- En un bol al baño maría, con una temperatura suave, empezar a montar.
- Cuando, al tocar, notemos que está templado, apartar y terminar de montar hasta que tengamos un merengue brillante.
- Escudillar los sombreros y las patas de las setas y horneamos a 80 ºC una hora aproximadamente.
- Pegar el pie al sombrero con un poco de relleno.

Cobertura

- Fundir el *chocolate*, lo extendemos sobre un papel de horno y enfriamos.
- Cuando esté frío, romper
- Será la corteza del tronco.

Armado

- Poner una capa de relleno al *bizcocho* y hacer el brazo de gitano.
- Colocar en la bandeja de presentación.
- Cortar un trozo biselado que colocaremos en un lateral del brazo de gitano.
- Cubrir con la trufa y decorar con la corteza de *chocolate*, las setas, flores y un poco de azúcar glas espolvoreado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tronco-de-navidad-con-crema-de-avellanas