Tronco Navideño



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Azúcar Negra: 80 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina: 80 g
Polvo Para Hornear: 1 Cucharada
Cacao Amargo: 20 g
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Miel: 40 g
Sal: 1 Pizca

Crema

Crema de leche: 600 cc
Pasta de avellana y chocolate: 350 grs

Decorar

Arándanos: c/n
Frutillas: c/n
Frambuesas: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar la *crema* y mezclar en un bowl con la pasta de *avellana* y *chocolate* a temperatura ambiente y dejar reposar 5 minutos.
- Mezclar hasta tener una *crema* lisa brillante.
- Llevar a heladera por 6 horas.
- Con batidora manual montar hasta tener una *crema* firme y sostenida.

Pionono

- Romper en batidora con globo la liga de los huevos y agregar azúcar negra
- Batir a blanco.
- Añadir sin parar de batir miel, esencia de vainilla y batir hasta punto letra.

- Incorporar *harina* y cacao amargo tamizado, sal, polvo de hornear con movimientos envolventes.
- Volcar en placa de 30x 40 coo rocìo vegetal y papel *manteca*
- Estirar prolijamente y cocinar a 190ª C por 10 minutos.
- Apenas sale del horno espolvorear con cacao amargo, y con el mismo papel *manteca* arrollar y reservar asì.

Armado

- Estirar el pionono dejando para arriba lo que estuvo en contacto con el papel *manteca* en la cocciòn.
- Untar prolijamente con la mitad de la *crema* del rellano
- Enrollar y cubrir con el resto del relleno
- Decorar con frutillas, frambuesas y *arándanos* por encima.
- Mantener en frío antes de consumir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tronco-navideno