

# PASTELERÍA DE NAVIDAD EN EXPONADAL 2015

RECETA: *Tronco de Navidad*

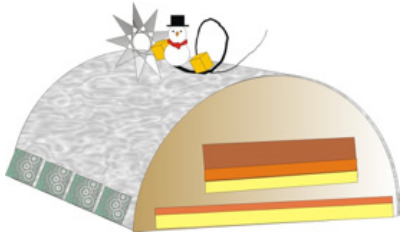
César Romero  
Asesor de pastelería,  
heladería y restauración



## Composición

- Bizcocho de almendra
- Crujiente de almendra chispeante
- Gelificado de mandarina y mango
- Cremoso Perú
- Mousse Edelweis-café
- Pasta de frutas de mandarina y mango
- Decoración: espiral chocolate Dobra
- Mr Frosty Dobra

## Esquema



## Montaje y presentación

Llenar con mousse edelweis-café el fondo de un molde para troncos. Subir paredes ayudándonos con la espátula. Dejar cristalizar un poco en el congelador. Seguidamente colocar encima una barra del preparado de bizcocho de almendra, gelificado de mandarina y mango y cremoso Perú que tendremos congelado. Acabar de llenar con mousse Edelweis-café dejando espacio para el bizcocho con crujiente de almendra chispeante que utilizaremos para acabar. Congelar el tronco. Sacar del molde y pistolear con manteca de cacao blanca. Decorar con decoración Dobra Mr frosty, espiral chocolate y dados de pasta de frutas de mandarina y mango.

Elaboración	Ingredientes	Proceso
<b>BIZCOCHO DE ALMENDRA</b>	240 gr claras 120 gr yemas 200 gr azúcar 200 gr almendra molida 100 gr harina floja	Montar las claras junto con el azúcar. Cuando tengamos el merengue añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 X 40 con 900gr. Cocer a 220° C.
<b>CRUJIENTE DE ALMENDRA CHISPEANTE</b>	150 gr cobertura chocolate negro Perú Icam 150 gr mantequilla 82% Elle&vire 50 gr pasta de almendra tostada 50 gr peta zeta de chocolate 2 gr flor de sal	Fundir la Cobertura Chocolate Negro Perú Icam y añadir la mantequilla y la pasta de almendra tostada. Cuando la mezcla baje a 30° C añadir los peta zeta de chocolate. Seguidamente esparcir una fina capa encima del bizcocho que nos servirá como base del tronco. Congelar para su mejor manipulación
<b>GELIFICADO DE MANDARINA Y MANGO</b>	300 gr puré mandarina Ravifruit 100 gr puré mango Ravifrit 3 gr azúcar 100 gr pectina NH	Poner a calentar los purés de fruta con la mitad del azúcar. Cuando la mezcla alcance 40° C añadir el resto del azúcar mezclado junto con la pectina, y llevar la mezcla a ebullición por espacio de 3 minutos y sin dejar de remover con varillas. dejar enfriar la mezcla. Una frío el gel triturar hasta que quede bien fino.
<b>CREMOSO PERÚ</b>	90 gr leche 205 gr nata Excellence Elle&Vire 190 gr cobertura chocolate con leche Perú Icam 12 gr jarabe de glucosa 3 gr hojas de gelatina	Calentar la leche junto con la glucosa y llevar a ebullición, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. pasar la mezcla por un colador y verte la leche caliente sobre la Cobertura Chocolate con leche Perú Icam y emulsionar la mezcla. Por último añadir la nata líquida en hilo fino a la vez que vamos emulsionando con la turmix. Reservar en nevera hasta que cristalice y gelifique. seguidamente romper el gel con unas varillas hasta dejar una crema fina y homogénea. escudillar en moldes de silicona y congelar.
<b>MOUSSE EDELWEIS-CAFÉ</b>	190 gr leche 12 gr café soluble 375 gr cobertura Chocolate blanco Edelweiss Icam 8 gr gelatina en hojas 415 gr nata35%mg Elle&Vire	Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Hervir la leche y añadir la gelatina escurrida y el café soluble. Verter la leche caliente encima de la Cobertura Chocolate Blanco Edelweiss Icam fundida y emulsionar con turmix . Cuando la mezcla esté a una temperatura entre 30°/35° C, incorporar la nata poco montada. Utilizar de inmediato.
<b>PASTA DE FRUTAS DE MANDARINA Y MANGO</b>	350 gr puré mandarina Ravifruit 150 gr puré mango Ravifruit 550 gr azúcar 75 gr glucosa 16 gr pectina NH 10 gr acido cítrico en solución	Poner a calentar los purés de fruta, cuando llegue a 40° C añadir la pectina mezclada con un poco de azúcar. Seguir calentando. Cuando empiece a hervir, añadir la glucosa y seguidamente ir añadiendo el resto del azúcar poco a poco y sin dejar de remover por medio de unas varillas. Cocer hasta alcanzar 106° C. retirar del calor y añadir el acido cítrico en solución. Verter la mezcla en un molde de silicona y dejar gelificar. cortar y rebozar por azúcar grano.

RECETA OFRECIDA POR:

