



TRONCO DE
NAVEDAD

PASO 1



Para preparar el tronco de Navidad (Buche de Noel) comience con la masa de bizcocho: comience dividiendo las yemas de las claras. Batir las yemas con la batidora durante unos minutos junto con el azúcar, una pizca de sal, vainilla y miel hasta que queden claras y muy esponjosas. Luego bata las claras de huevo hasta que estén firmes con el azúcar restante.



PASO 2

Ahora combine los dos compuestos con una espátula sin separarlos. Añadir la harina tamizándola directamente en el bol, incorporar suavemente con movimientos de abajo hacia arriba.

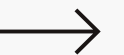




Extender la masa sobre una hoja de papel pergamino, colocada sobre una bandeja para horno de 45 x 37 cm, nivelarla con una espátula hasta que alcance un espesor de 1 cm. Hornear en horno estático precalentado a 220° a 6-7 minutos , cuando esté listo, colócalo con todo el papel pergamino sobre una superficie. Espolvorea la superficie de la masa de bizcocho con azúcar granulada, para que no se pegue, y séllala con film transparente, doblándola también por debajo de los lados; dejar enfriar. →



Mientras tanto, cambie al ganache. Picar el chocolate; verter la nata en un cazo y llevar a ebullición. Cuando la nata esté caliente, apagar y verter el chocolate troceado





Mezcle con un batidor para derretirlo por completo y luego transfiera la mezcla a un recipiente colocado dentro de otro recipiente más grande con hielo. Ahora comienza a batir con una batidora eléctrica.





Trabaja la ganache durante 10-15 minutos hasta que esté bien montada, entenderás que está lista cuando el color se asemeje al chocolate con leche y esté más firme. Cuando la masa de galletas esté fría, retire la película y retire suavemente el papel de pergamino, llénelo con aproximadamente la mitad del ganache batido.





Estirar la masa de bizcocho suavemente con ayuda del film transparente, cerrar los extremos y colocar el rollo a endurecer en la nevera durante 1 hora

aproximadamente junto con la ganache sobrante →



Para templar el chocolate, solo trocea el chocolate y divídelo en dos partes: $\frac{2}{3}$ y $\frac{1}{3}$. Luego vierta 200 g de chocolate negro picado en una cacerola al baño maría (o microondas), deje que se derrita midiendo la temperatura del chocolate con un termómetro de repostería, tan pronto como el chocolate esté derretido y haya alcanzado una temperatura de 45° , inmediatamente transfíéralo a un tazón y agregue los 100 g restantes de chocolate picado. Revuelva hasta que esté completamente mezclado: mida nuevamente la temperatura que debe llegar a $29^\circ - 31^\circ$





Pasar el chocolate a una hoja de papel pergamino y distribuirlo bien con la ayuda de una espátula hasta formar una lámina fina y dejar enfriar para que se endurezca. Luego puedes cortarlo en tiras con un cuchillo liso y luego en cuadrados →



**Recoger el rollo
relleno, recortar los
bordes cortando los
dos extremos.
Extienda el ganache
sobrante hasta cubrir
todo el tronco.**





Finalmente, coloque los hojaldres uno al lado del otro para recrear el efecto del tronco de madera. Una nevada de azúcar en polvo y su tronco de Navidad (Bûche de Noël) está listo para disfrutar.

