

Tronco de Navidad

DescripciÃ³n

default watermark

Me he decidido a hacer el tronco, era como un reto..
Es una receta, yo no dirÃa complicada, si no Â«entretenidillaÂ». Es conveniente hacerla dos dÃas antes del dÃa de su consumo, por lo menos el bizcocho. Me ha resultado mas difÃcil el diseÃ±o del tronco que toda la receta.
Cunde mucho porque llena bastante.
Pero la verdad es que ha valido la pena, estaâ?¦espectacular.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la plancha de bizcocho.
* 4 huevos.
* 100 gr de azÃºcar.
* 120 gr de harina de reposterÃa.
* 1 pellizco de sal.
* 1 cucharadita de cafÃ© de agua de azahar. Esto es opcional, pero me parece que le da un toque muy rico.

Para el almÃbar.
* 100 gr de azÃºcar.
* 100 gr de agua.
* 2 cucharadas del licor que os guste, yo he puesto ron.
* Unas gotas de zumo de limÃ³n.

Para del relleno. Una *mousse de chocolate*
* 500 gr de nata.
* 1 vaso de leche.
* 70 gr de azÃºcar.
* 8 o 10 cucharadas soperas colmadas de cacao que no sea muy dulce. Todo depende de lo oscuro que querÃ¡is hacer el relleno.
* 3 hojas de gelatina neutra.
* 1 pizca de sal.

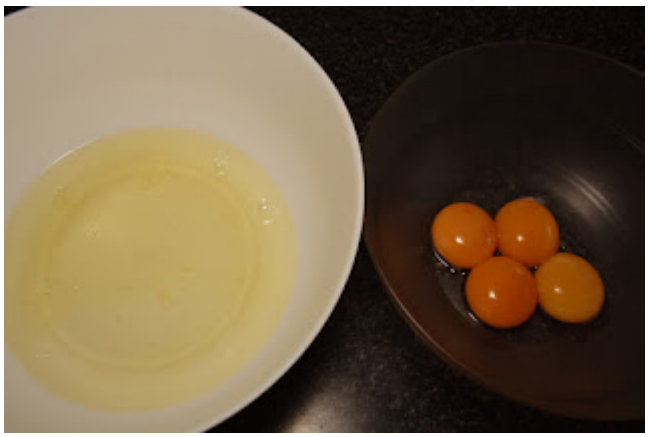
Para la cobertura de chocolate.
* 200 gr de chocolate de fundir. He puesto el de NestlÃ© postres intenso.
* 50 gr de mantequilla.
* 50 g de agua.

default watermark

PreparaciÃ³n:

Para la plancha de bizcocho.

Separamos las claras de las yemas y reservamos. Tamizamos la harina y reservamos.
Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.
Ponemos en un bol las claras con el pellizco de sal y las batimos con la batidora de varillas elÃ©ctricas.



Cuando empiecen a aumentar el volumen, vamos aÃ±adiendo el azÃºcar poco a poco y seguimos batiendo, hasta que veamos que van blanqueando y aumentan su volumen.
En otro recipiente batimos las yemas, no es necesario que monten, solo que liguen un poco, y las incorporamos cuidadosamente a las claras, removemos con una espÃ¡tula de forma envolvente y echamos tambiÃ©n el agua de azahar.



Vamos echando la harina y envolvemos cuidadosamente la mezcla hasta que estÃ© totalmente integrada.



Vertemos la preparaciÃ³n en una bandeja de horno de unos 30Ã?35 cm aproximadamente, forrada con papel de hornear, para que el papel se sujete mejor, pondremos unos puntitos de la crema del bizcocho en las cuatro esquinas de la bandeja de horno. Repartimos bien por el papel la masa e introducimos en el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo, durante 12 minutos. Si vemos que estÃ¡ crudo, lo dejaremos 5 minutos mas.

default watermark





Humedecemos y escurrimos bien **un paÃ±o que no suelte pelusa,** con el fin de que no la suelte en el bizcocho. Lo ponemos sobre la mesa o encimera y ponemos sobre Ã©l, **con el mismo papel de horno con que lo hemos horneado** el bizcocho.

default watermark



Enrollamos el bizcocho con sumo cuidado y con la ayuda del paÃ±o, que iremos tensando poco a poco a la vez que enrollamos. Dejamos enfriar, con paÃ±o incluido, unas dos horas. Lo he dejado dentro del horno frÃo. Ya os he dicho que lo he hecho dos dÃas antes de su consumo.







Para el relleno. *Mousse de chocolate.*

El relleno del tronco puede ser de varios tipos. Se puede rellenar de nata solamente, de mousse de turrÃ³n, con nata y chocolate rallado y que se encuentren los trozosâ?¦.
Esta vez mi relleno ha sido de mousse de chocolate. La receta la tenÃ©is arriba en el enlace. Pero la voy a explicar aquÃ.
Ponemos la nata en un bol grande con hielos y la metemos en el frigorÃfico por lo menos media hora antes de hacer la mousse. Esto es para que monte mejor. Pasado el tiempo sacamos escurrimos el hielo, secamos la humedad del bol y allÃ mismo vertemos la nata y la pizca de sal. Ponemos a hidratar la gelatina en un recipiente. Batimos la nata con las varillas elÃ©ctricas y la vamos montando.

default waterm



Cuando este consistente, aÃ±adimos poco a poco el azÃºcar y seguimos batiendo. **No es necesario que monte.**
Incorporamos el cacao y con una espÃ¡tula de silicona lo vamos integrando con movimientos envolventes.







Cuando este todo



default watermark

mezclado, calentamos la leche en el microondas (no demasiado y que no hierva), escurrimos muy bien la gelatina y la incorporamos a la leche, mezclamos bien para que se deshaga.

Y vertemos todo sobre la crema, removemos todo despacio hasta que quede toda la leche y la gelatina integradas.Tapamos el bol con film y lo dejamos enfriar en la nevera dos horas.

Para el almÃbar.

Ponemos a fuego fuerte en un cazo todos los ingredientes. Damos vueltas con unas varillas. Lo tenemos 5 minutos y retiramos. Dejamos atemperar.

Para la cobertura de chocolate.



Ponemos los ingredientes en un bol. Metemos en el microondas a baja temperatura y miramos a cada poco hasta que veamos que estÃ¡ fundido.
Sacamos el bol y removemos con intensidad durante un par de minutos.

Para el montaje del tronco.

Desenrollamos con cuidado el bizcocho.
Lo pincelamos con el almÃbar, parece mucho, pero hay que ponÃ©rselo todo para que quede jugoso.



Rellenamos con la mousse, teniendo cuidado de dejar sin rellenar un par de centÃmetros en el borde mas alejado de nosotros y de no salirnos por los laterales, que tenga relleno en todos los rincones, sobre todo en el que estaba mas enrollado. Aplanar con una espÃ¡tula o cuchillo largo, de manera que quede el relleno por igual sobre todo el bizcocho.





Enrollar con cuidado, ayudÃ¡ndonos con el papel con el que horneamos la plancha de bizcocho. Envolvemos con este mismo papel y dejamos reposar dos horas. Yo lo meto en el horno frÃo.



default watermark

Cortamos un extremo del tronco con un corte en diagonal. Lo colocamos sobre el resto del tronco, a modo de rama (como se ve en la foto). Lo podÃ©is pegar con chocolate de cobertura.





Forramos los bordes de la bandeja de presentaciÃ³n con papel de aluminio. Colocamos el tronco encima, protegemos los extremos del tronco y de la rama con papel de aluminio, para que no se manchen de chocolate.





default watermark



Vamos extendiendo el chocolate de la cobertura por encima del tronco, ayudÃ¡ndonos de una espÃ¡tula o pincel. Intentando llegar a todos los rincones para que quede bien cubierto.
Cuando veamos que el chocolate se ha solidificado un poco, con un tenedor hacemos unos surcos y nudos a modo de corteza de Ã¡rbol.



Quitamos todos los papeles de aluminio con cuidado y decoramos a gusto: azÃºcar glas (simulando nieve), hay hojas y flores para decorar que son comestibles, en fin como mas os guste.



Consejo: Como a mi la cobertura de chocolate me quedÃ³ bastante basta, no hice ni surcos ni nudos. Me quedo bastante conseguida la corteza de Ã¡rbol. Guardaremos en un sitio fresco. Si lo metemos en la nevera, lo sacaremos una hora antes de servir, para que el chocolate brille un poco.

CategorÃa

1. Postres
2. Recetas navideÃ±as y festivas

Fecha de creaciÃ³n
diciembre 18, 2015
Autor
admin