

TRONCO DE NAVIDAD



Este postre es tan vistoso, y a la vez tan fácil de preparar, que estas Navidades triunfaréis con él.

El TRONCO DE NAVIDAD, tiene tantas versiones, pudiendo utilizar varios tipos de bizcochos y aún más tipos de rellenos, lo podéis adaptar a vuestros gustos, más o menos dulces.

Hoy os presento una versión con relleno de queso cremoso, que he aprendido de Aliterdulcia en un curso fantástico que acabo de hacer. (Os recomiendo sus cursos online, y si tenéis la ocasión de hacer uno presencial, sería fantástico).

Ingredientes:

Para el bizcocho

4 huevos M

170 gr. De azúcar

135 gr. De harina normal

30 gr. De cacao puro en polvo sin azúcar

60 gr. De agua

Para el relleno:

250 gr de queso tipo Philadelphia

80 gr de azúcar glass

Un chorro de nata para montar 35% materia grasa

Para la cobertura (ganache):

200 gr de chocolate fondant

200 gr de nata para montar 35% materia grasa

50 gr de mantequilla

Preparación:

Plancha de bizcocho

Lo podéis preparar el día de antes, y estará perfecto para vuestra celebración.

En primer lugar, prepararemos la plancha de bizcocho, se trata de un bizcocho muy ligero y suave y se prepara muy fácilmente, no tiene secreto.

Como no tiene levadura, la clave está en batir muy bien los huevos con el azúcar, hasta que doble su volumen y blanqueen. Y cuando esté listo, añadiremos la harina y el cacao que habremos tamizado, lo mezclaremos con la ayuda de una espátula con movimientos envolventes y al final de todo añadimos el agua y mezclaremos suavemente hasta integrar bien.

Tendremos preparada la bandeja del horno, cubierta con papel de hornear y extenderemos sobre él la mezcla que tenemos preparada del bizcocho, nos ayudamos de la espátula para repartir muy bien, y para que resulte una plancha bastante fina para hacer nuestro tronco.

Lo vamos a hornear con horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, y el tiempo aproximado será de 10-12 minutos, pero os aconsejo que estéis vigilando la cocción, ya que no debe cocerse en exceso, veréis que está listo cuando desaparezca el brillo de la masa y aplicando presión con un dedo veáis que ya está cocido.

Una vez listo, sacamos del horno, y colocamos (sin sacar el papel de hornear) sobre un paño ligeramente humedecido, esperamos que se atempere un poco, colocamos otro papel de hornear por encima, y nos disponemos a enrollar nuestro tronco longitudinalmente, cerramos bien por los extremos y dejamos reposar hasta que se enfríe totalmente.



Muestra como enrollar nuestro tronco (Imagen extraída de la red)

Relleno

Ahora podemos ir preparando el relleno, batiremos el queso tipo philadelphia junto con el azúcar glas y la nata líquida, le podemos añadir una cucharadita de extracto de vainilla.

Con la mezcla preparada y el bizcocho frío, ya podemos rellenar nuestro tronco, esparcimos bien la mezcla, dejando un par de centímetros del borde sin rellenar para que al enrollar no se nos salga el relleno. Vamos enrollando con cuidado y cuando lo tengamos bien enrollado, lo cubrimos con papel film y lo dejamos en la nevera para que se compacte. Podemos tenerlo relleno y esperar al día siguiente para cubrir con la ganache de chocolate, estará más compacto y más fácil de trabajar.

Cobertura

Vamos a preparar la cobertura de chocolate, se trata de una ganache clásica, para prepararla puedes seguir este enlace [GANACHE](#) y cuando la termines de preparar deberás atemperar un poco, para proceder a cubrir nuestro tronco.

Antes de cubrir, cortaremos uno de los extremos para utilizar como un tronco lateral que colocaremos sobre el tronco principal o en un lateral, como más nos guste.



Foto extraída del www.elrincondemarimel.com

Cubriremos los extremos con un poco de papel de aluminio o bien de hornear, para evitar manchar con la cobertura de chocolate. Extendemos bien el chocolate y lo introducimos unos minutos en nuestra nevera para que solidifique un poco, y así será más fácil hacer las vetas del tronco con la ayuda de un tenedor.



Ahora le toca el turno a tu imaginación para decorarlo, se puede hacer un árbol de navidad con chocolate blanco y toppings, unas decoraciones en fondant (setas, hojas de acebo, etc), nevar el tronco con azúcar glas, etc.

Cuando probéis vuestra creación, no vais a comprar nunca más un tronco de navidad, es delicioso y espectacular.



FELICES FIESTAS

P.D. Algunas de las imágenes son extraídas de otros blogs, ya que en el proceso de mi tronco me olvidé de hacer algunas fotos, prometo que las iré actualizando cuando haga uno de nuevo. Pero quería que tuviérais la receta de este postre para poder disfrutar estas Navidades