

Tronco Navideño (S.Gluten/S.Lactosa)

Ingredientes:

Bizcocho genovés:

- 5 Huevos
- 120gr de Azúcar Blanca
- 50gr de Almidón de Patata
- 50gr de Maicena
- 25gr de Harina de Maíz
- 1 sobre de Azúcar Avainillada
- 1 pizca de Sal
- Unas gotas de Limón

Crema de relleno:

- 400ml de Nata para Montar (s/lactosa)
- 50gr de Azúcar Glas
- 1 cda de Cacao en polvo (Nestle Gold)

Cobertura de chocolate:

- 100gr de Chocolate Fondant
- 50gr de Mantequilla (s/lactosa)
- 50ml de Agua

Proceso:

- 1- Ponemos el horno a precalentar a 180°C.

Bizcocho genovés:

- 2- En un bol, unimos las harinas con los almidones (harina de maíz + maicena + almidón de patata) y lo mezclamos bien para unirlos entre sí.
- 3- Por otro lado, separamos las yemas de las claras. A las yemas, les añadimos 100gr de azúcar y las batimos hasta que cojan un color blanquecino y queden cremosas. A esto, le tamizando la mezcla de harinas y removemos sin parar hasta integrarlo todo (queda una masa consistente).
- 4- Ahora, batimos las claras a punto de nieve (añadimos unas gotas de limón antes de batirlas). Cuando las tengamos bien batidas, las unimos a la mezcla de las yemas y con movimientos lentos y envolventes las vamos integrando (no tengáis prisa en este paso puesto que las claras pueden perder el aire y bajar mucho la altura del bizcocho).
- 5- Forramos la bandeja del horno con papel vegetal y extendemos la masa. Metemos al horno durante 10-15 minutos (hasta que dore un poco). A continuación, espolvoreamos los 20gr de azúcar que nos sobran sobre un paño de cocina y encima de él, volcamos nuestro biscocho. Retiramos el papel vegetal con cuidado de no romper la masa y con el mismo trapo, lo enrollamos (mantendremos la humedad del bizcocho).

Crema de relleno:

- 6- En un bol, batimos la nata hasta que coja un poco de consistencia. Luego, integramos el azúcar glas y finalmente le añadimos el cacao en polvo (no remováis demasiado puesto que la crema se os puede cortar).
- 7- Desenrollamos el bizcocho, esparcimos la crema y volvemos a enrollar.
- 8- Yo, realizo un corte diagonal en una de las puntas del tronco y la coloco en un lateral. De modo que le da efecto rama.

Cobertura de chocolate:

- 9- En una cazuela, ponemos el chocolate junto con el agua y lo derretimos a fuego lento. Una vez hecho esto, agregamos la mantequilla retiramos del fuego y removemos hasta que se derrita por completo (esto le da más brillo al chocolate).
- 10- Dejamos que la cobertura temple y la esparcimos por encima de nuestro tronco (a mí, me gusta dejar la zona del relleno, las puntas, sin chocolate. Así dejas que el comensal vea de qué está relleno y decida o no probarlo). Una vez cubierto y un poco templado, con ayuda de un tenedor hacemos rayas en el chocolate.
- 11- Para decorarlo podéis espolvorearlo de azúcar glas o ponerle frutas navideñas por encima a vuestro antojo.
- 12- Es aconsejable que metáis el tronco al menos 1h en el frigorífico antes de consumirlo.
ON EGIN!