



# TRONCO DE CHOCOLATE BLANCO, MANZANA Y CAMELO

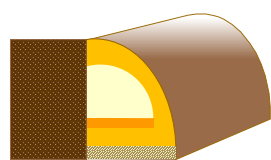







*Capricho azucarado de manzana y caramelo. ¡sabores que combinan de maravilla!*

# CHOCOLATE BLANCO, MANZANA Y CARAMELO



## COMPOSICIÓN



-  Bizcocho *financier* de caramelo
-  Mousse de caramelo
-  Mousse de chocolate blanco
-  Coulis de manzana y caramelo
-  Glaseado de caramelo

| Código      | Producto                            | Envase      |
|-------------|-------------------------------------|-------------|
| 2.02018.320 | Compound Caramelo                   | Bote 1 kg   |
| 8.01433.400 | Chocolate blanco Cabo Blanco        | Saco 5 kg   |
| 2.03030.114 | Fond Neutro                         | Saco 2.5 kg |
| 2.01800.111 | Muritus Vainilla                    | Caja 4x1 kg |
| 8.00568.302 | DELIFRUIT® Xtra Manzana Cubos 10/10 | Cubo 5.5 kg |
| 8.03251.301 | DECORGEL® Plus Neutro               | Cubo 3 kg   |
| 8.03277.301 | DECORGEL® Plus Caramelo             | Cubo 3 kg   |
| 7.71735.100 | Prestinap Neutro                    | Cubo 7 kg   |

## INGREDIENTES

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Mantequilla             | 192 g |
| Harina Floja            | 122 g |
| Polvo de almendra       | 122 g |
| Azúcar lustre           | 309 g |
| Claras de huevo         | 255 g |
| DAWN® Compound Caramelo | 50 g  |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Nata líquida                       | 150 g |
| DAWN® Chocolate blanco Cabo Blanco | 100 g |
| DAWN® Fond Neutro                  | 75 g  |
| Nata montada                       | 300 g |
| DAWN® Mauritius vainilla           | 5 g   |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| DAWN® DELIFRUIT® Xtra Manzana | 150 g |
| Azúcar                        | 50 g  |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| DAWN® Fond Neutro | 125 g |
| Leche             | 150 g |
| Compound Caramelo | 40 g  |
| Nata montada      | 500 g |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| DAWN® DECORGEL® Plus Neutro   | 500 g |
| DAWN® DECORGEL® Plus Caramelo | 500 g |
| DAWN® Prestinap Neutro        | 200 g |
| Agua                          | 200 g |

## ELABORACIÓN

### 1. Bizcocho *financier* de caramelo

Tostar la mantequilla ligeramente (hasta que quede de color castaño).

Colarla y reservarla para que enfríe.

En un bol, con pala, mezclar la harina, el polvo de almendra y el azúcar lustre. Añadir claras a intervalos, dejando que trabaje un poco. Añadir el Compound Caramelo y mezclar bien. Por último, añadir la mantequilla.

Acabar de mezclar fuera de la batidora, vigilando que no queden sólidos o mantequilla en el fondo del recipiente.

Cocer a unos 170°C, durante unos 15 minutos.

### 2. Mousse de chocolate blanco

Hacer un ganache con la nata líquida y la cobertura de chocolate blanco. A 30°C, incorpore el Fond Neutro y el Mauritius Vainilla. Añadir la nata montada y mezclar bien. Verter la preparación en moldes y reservar en el congelación.

### 3. Coulis de manzana y caramelo

Hacer un caramelo en seco y cocinar con la manzana en cubos.

### 4. Mousse de caramelo

Calentar la leche a unos 30°C, incorporar el fond Neutro y diluirlo. Añadir el Compound Caramelo y mezclar. Por último, añadir la nata montada y mezclar suavemente.

### 5. Montaje y acabado

En un molde, colocar una capa de mousse de caramelo, luego agregar la inserción de mousse de chocolate blanco y su coulis de caramelo de manzana. Completar con la mousse de caramelo restante. Añadir el bizcocho financier como base y poner a congelar.

#### Glaseado de caramelo:

Hervir el Prestinap con el agua. Verter sobre los DECORGEL® Plus. Mezclar y dejar que alcance los 40°C. Seguidamente, bañar los troncos congelados.