



TRONCO DE CHOCOLATE, ALMENDRA Y CEREZA

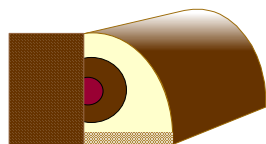
Sabores navideños: con chocolate y cereza, que combinan a la perfección, y el toque dulzón de la leche de almendras.



CHOCOLATE, ALMENDRA Y CEREZA



COMPOSICIÓN



	Base de bizcocho <i>financier</i>
	<i>Mousse</i> de leche de almendras
	Brazo de gitano de chocolate
	Relleno de cereza amarena
	Glaseado de chocolate

Código	Producto	Envase
0.02404.036	Mix Cake Chocolate	Saco 12.5 kg
8.00686.333	DELIFRUIT® Classic Cereza negra	Caja 2,7 kg
6.48731.266	Multicrema	Saco 20 kg
2.03428.114	Sanatine R	Saco 1 kg
8.02733.301	Glaçage de chocolate	Cubo 6 kg

INGREDIENTES

Mantequilla	192 g
Harina Floja	122 g
Polvo de almendra	122 g
Azúcar lustre	309 g
Claros de huevo	255 g

DAWN® Muffino Chocolate	500 g
Huevos	250 g
Aceite vegetal	75 g
Agua	125 g
Azúcar Oro	100 g
Almendras en polvo	50 g

DAWN® DELIFRUIT® Cereza Negra	450 g
-------------------------------	-------

Leche de almendras	200 g
Azúcar	25 g
Huevos enteros	35 g
Multicrema	20 g

Crema pastelera de almendras (4.)	300 g
DAWN® Sanatine R	12 g
Nata montada	400 g
Horchata	100 g

DAWN® Glaçage Chocolate	1 Kg
-------------------------	------

ELABORACIÓN

1. Base de bizcocho *financier*

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 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. Brazo de gitano de chocolate

Mezclar todos los ingredientes, con instrumento pala, durante 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos a marcha media.

Escudillar la masa con una manga pastelera para hacer las planchas.

Temperatura de cocción 250°C.

Tiempo de cocción 6 minutos.

Con esta receta salen dos planchas de 40 X 60 cms.

3. Relleno de cereza

Calentar ligeramente el DELIFRUIT® y extenderlo a lo largo del bizcocho de chocolate, dividido en dos. Hacer dos bizcochos enrollados y reservar en congelación.

4. Crema pastelera de almendras

Calentar la leche de almendras. Por separado, mezcle los huevos y el azúcar y agregue a la Multicrema. Verter en la primera preparación y luego hervir todo.

5. Mousse de leche de almendras

Una vez que se hace la crema de almendras, agregar el Sanatine y el jarabe de horchata. A 35°C, añadir la nata montada.

6. Montaje y acabado

En un molde, colocar una capa de mousse de almendras, luego insertar un rollo de cereza y chocolate. Acabar de cubrir con el resto de la mousse. Cerrar con el financier y poner a congelar.

Glaseado de chocolate:

Calentar el Glaçage Chocolate a 40°C. Cubrir el tronco congelado y decorar.