



# TRONCO DE VAINILLA, CHOCOLATE Y CARAMELO

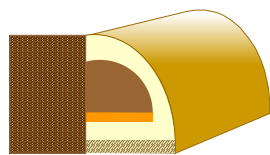







*¡Sabores clásicos que siguen siendo deliciosos!*

# VAINILLA, CHOCOLATE Y CAMELO



## COMPOSICIÓN



	Bizcocho <i>financier</i> de caramelo
	<i>Mousse</i> de vainilla
	<i>Mousse</i> de chocolate con leche
	<i>Coulis</i> de caramelo
	Glaseado de caramelo <i>toffee</i>

Código	Producto	Envase
2.02018.320	Compound Caramelo	Bote 1 kg
8.01434.400	Chocolate con leche Maracaibo	Saco 5 kg
2.03428.114	Sanatine R	Saco 1 kg
2.03030.114	Fond Neutro	Caja 2 x 2.5 kg
2.03049.114	Fond Chocolate blanco	Caja 2 x 2.5 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Caja 4 x 1 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

Leche	55 g
DAWN® Chocolate con leche Maracaibo	110 g
DAWN® Sanatine R	7 g
Nata montada	250 g

Fondant	300 g
Mantequilla salada	70 g
Nata	200 g
DAWN® Compound Caramelo	20 g

DAWN® Fond Chocolate Blanco	25 g
DAWN® Fond Neutro	100 g
Leche	150 g
DAWN® Mauritius Vainilla	5 g
Nata montada	500 g

DAWN® DECORGEL® Plus Caramelo	700 g
DAWN® DECORGEL® Blanco	300 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 con leche

Realizar una ganache con la leche y la cobertura de chocolate. Incorporar el Sanatine cuando la mezcla esté a unos 30°C. Seguidamente, incorporar la nata montada. Verter la preparación en moldes y poner a congelar.

### 3. *Coulis* de caramelo

Calentar el fondant hasta que se diluya y coja un color castaño oscuro.

Agregar la mantequilla (a temperatura ambiente) a dados, procurando que no nos salpique.

Hervir la nata e incorporarla a la mezcla anterior, con cuidado. Finalmente, incorporar el Compound Caramelo y mezclar bien.

Dejar enfriar antes de utilizar.

### 4. *Mousse* de vainilla

Mezclar los dos Fonds y añadir la leche para disolver. Incorporar el Mauritius Vainilla y finalmente, la nata montada. Mezclar suavemente.

### 5. Montaje y acabado

En un molde rectangular, coloque una capa de mousse de vainilla, luego agregue la mousse de chocolate con leche y su coulis de caramelo y luego complete con el mousse de vainilla restante. Añadir la base de financier de caramelo y dejar enfriar.

#### **Glaseado de caramelo:**

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