



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

# TRONCO NAVIDEÑO

## INGREDIENTES

### Grupo PIONONO DE CHOCOLATE

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Base Torta Húmeda sabor Doble Chocolate</a>	1.000
Huevos	0.800
Agua	0.190
Aceite	0.050
<a href="#">Colco</a>	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>2.060</b>

### Grupo RELLENO DE VAINILLA

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Vainilla Cream</a>	1.000
<a href="#">Bakels Instant Cream Vainilla</a>	0.375
Leche Fresca (Helada)	0.625
<b>Peso total:</b>	<b>2.000</b>

### Grupo DECORACIÓN

Ingrediente	KG
Cobertura Bitter	0.150
Marraschinos	0.025
Menta Fresca	0.010
<b>Peso total:</b>	<b>0.185</b>

## MÉTODO

### Pionono de Chocolate

1. Incorporar en el bol de la batidora todos los ingredientes juntos y batir a velocidad alta por 7 minutos. La mezcla debe quedar homogénea y aireada.
2. Colocar 1kg de la mezcla en una bandeja de horno de 45 x 65 cm con un papel manteca en la base previamente engrasado con una fina capa de Desmoldante 65.
3. Hornear a 160° por 8 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

### Relleno de vainilla

1. Colocar en el bol de la batidora la leche helada y la Bakels Instant Cream sabor vainilla, integrar por completo con ayuda del batidor de globo y batir a velocidad baja por 2 minutos.
2. Continuar batiendo por 2 minutos a velocidad alta y 1 minuto más a velocidad baja. Reservar.
3. Agregar a la crema chantilly lista el Relleno de Vainilla Cream e integrar por completo.

### Armado y Decoración

1. Una vez fría la base del pionono, dar vuelta a la pieza sobre una pieza de papel manteca, despegar el papel de base y dividir en 3 piezas del mismo tamaño de manera horizontal.
2. Colocar las 3 piezas de manera consecutiva y cubrir cada pieza con 150 g del relleno de vainilla.
3. Empezar a enrollar la primera pieza y unirla a la segunda, continuar enrollando y repetir el proceso hasta terminar con la tercera pieza.
4. Colocar el pionono de manera vertical sobre una base de torta para proceder a decorar.
5. Fundir cobertura bitter trozada en el microondas por lapsos de 15 a 20 segundos mezclándola constantemente para evitar que se queme.
6. Sobre una mesa de acero volcar cobertura fundida y esparcir con una espátula lo mas parejo posible, la pieza estirada debe tener el mismo alto de la pieza armada con el pionono.
7. Con una espátula de acero triangular formar las virutas de chocolate.
8. Cubrir poco a poco el tronco con trufa oscura e ir pegando las piezas de cobertura formadas hasta cubrir por completo. Decorar con marrasquinos y menta fresca.