

TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Plancha de Bizcocho:

- 4 cucharadas de maicena
- 4 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- unas gotitas de limón o una pizca de sal

Crema de Trufa:

- 200 g de chocolate para postres
- 500 g de nata para montar
- 75 g de azúcar

Cobertura de Chocolate:

- 150 g de chocolate para postres
- 50 g de agua
- 50 g de mantequilla

Almíbar:

- 130 de azúcar
- 100 gramos de agua
- zumo de medio limón
- 2 cucharadas de licor o café

Elaboración

1. La crema de trufa la podemos dejar preparada un día antes, porque tiene que reposar en el frigorífico. Verter la nata y el azúcar en el vaso y programar 6 minutos, 90°, velocidad 2.
2. Añadir el chocolate troceado y mezclar programando 30 segundos, velocidad 3, hasta que el chocolate esté fundido. Retirar a un recipiente, dejar enfriar y reservar en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
3. Precalentar el horno a 180°.
4. Colocar la mariposa en las cuchillas, verter en el vaso los huevos con el azúcar y programar 6 minutos, 37°, velocidad 4.
5. Cuando acabe el tiempo, volver a programar otros 6 minutos, velocidad 4 (sin temperatura).
6. Añadir la harina con la sal y programar 4 segundos, velocidad 3.
7. Retirar la mariposa y con la espátula, terminar de envolver la mezcla con cuidado.
8. Verter la preparación en una bandeja de horno (de 30 x 40 cm) forrada con papel de horno e introducir en el horno durante 6-10 minutos. Tiene que estar apenas dorado, porque si no estará demasiado cocido para poder enrollarlo.

9. Sacar del horno, enrollar con cuidado para que no se raje, con papel incluido untando el papel con aceite. Envolver en un paño húmedo y dejar enfriar.
10. Preparamos el almíbar: verter el agua, el azúcar y el limón en el vaso y programar 7 minutos, 100°, velocidad 2.
11. Aromatizar con el café o con el licor elegido.
12. Colocar la mariposa en las cuchillas y verter la crema de trufa, programar velocidad 3, sin tiempo hasta que esté montada.
13. Desenrollar la plancha con cuidado y humedecer con el almíbar, pero no en exceso para que no se rompa el bizcocho.
14. Untar el bizcocho con la crema de trufa y con la ayuda del papel de horno vamos enrollando cuidadosamente y quitando el papel, colocar sobre una rejilla y conservar en el frigorífico.
15. Preparar la cobertura de chocolate, poner en el vaso el chocolate y trocearlo programando 20 segundos, velocidad 5-7. Con la espátula, bajar el chocolate que queda en las paredes del vaso.
16. Verter el agua y programar 4 minutos, 37°, velocidad 2.
17. Añadir la mantequilla y programar otros 4 minutos, 37°, velocidad 2. Comprobar que quede una mezcla homogénea.
18. Poner la rejilla con el tronco sobre una bandeja, para recuperar el chocolate sobrante y con la ayuda de una brocha, cubrir el bizcocho enrollado, ondeando la brocha para marcar las líneas del tronco, haciendo algunos círculos a modo de nudos. Cubrirlo totalmente