



Unbox Creativity.



CUADERNO DE RECETAS TRONCOS DE NAVIDAD 2020





PHILIPPE BERTRAND

*Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur,
Director de la Chocolate Academy™ Francia*

Adorando el milhojas y «religieuses», Philippe decide hacer de ella su profesión a la edad de 15 años.

Su gusto por el desafío y la perfección lo llevó naturalmente a sobresalir en su profesión. Ganó el premio supremo de Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur a la edad de 27 años.

Su ilusión, su voluntad y su minuciosidad le permiten impartir cursos y demostraciones para profesionales de todo el mundo: Singapur, Tokio, Nueva York, Londres, Barcelona, Mauricio, Seychelles y Dubai ...

Ejerce sus talentos al servicio de la marca: CACAO BARRY®, utilizado por Pasteleros, Chocolateros, Restauradores de los 5 continentes.

Su vida cotidiana está arrullada por tendencias creativas al servicio de fotografías gastronómicas y videos online desde los más educativos hasta los más artísticos.

Para él, hacer un postre es «encontrar el equilibrio entre sabores y texturas para enamorarte».



Recetas « Saludable & Gourmet »

L'Éblouissante Tronco Cacao Chocolate & té Oolong	6
L'Optimiste Tronco helado de almendra albaricque y crujiente feuilletine	8
Recetas de «desarrollo sostenible»	
L'Aimable Tronco Alunga™ Zanahoria & Petit Choux de Craquelin	10
La Mystérieuse Tronco Selva Negra 3 Chocolates	12
L'Ambitieuse Tronco helado de Alunga™ almendras y guindas	14
Recetas «Vegano»	
La Déterminée Tronco de pralinés de pistacho almendras avellanas	16
La Sereine Tronco de chocolate Extra Bitter Guayaquil	18
L'Harmonieuse Tronco helado de cacao	20

INSPIRACIÓN NAVIDEÑA 2020



Philippe Bertrand ofrece 8 recetas de troncos de Navidad para compartir, repostería y glaseados, bajo tres tendencias :

SALUDABLE Y GOURMET

Con una creciente preocupación por parte de la población por su comida, la tendencia de la “comida sana” ha tenido un éxito creciente en los últimos años. Esta tendencia contribuye a una conciencia general, que empuja en particular a comer menos azúcar. Porque darse un capricho también es fundamental, el chef ofrece recetas gourmet, menos dulces con el uso de masa de cacao, pasta pura de frutos secos o chocolates poco dulces.

SOSTENIBLE

Consumir de forma más responsable está en el centro de las noticias. Nada escapa al ojo cada vez más informado de los consumidores, origen, impacto en el medio ambiente, trazabilidad. Para estas 3 recetas, el chef utiliza chocolate cuyo cacao es 100 % sostenible, del programa Cocoa Horizons, que ayuda a mejorar la vida de los cultivadores, luchar contra el trabajo infantil y nos acerca cada día más a nuestro objetivo de lograr para 2025 un impacto positivo en la deforestación y nuestra huella de carbono.

VEGANO

Comer vegano está de moda, los seguidores de la dieta vegana están apareciendo en todas partes. Esta tendencia es un reflejo de los cambios sociales, una conciencia del impacto del consumo en el medio ambiente, nuestra salud y el planeta. Sin transformar la identidad de tu establecimiento, una oferta vegana puede atraer nuevos clientes. Optimiza las posibilidades de captar una clientela de nicho cada vez mayor. El chef ha creado 3 recetas gourmet, excluyendo todos los productos animales.

Recetas, consejos e ilustraciones, inspiración gourmet, sin colorear, ¡para todos los gustos!
¡Descúbrelos!

L'ÉBLOUISSANTE

TRONCO CACAO CHOCOLATE Y TÉ OOLONG

Receta de 5 troncos para compartir
Utilización del molde de inserción del “Kit Stella Del Circo” de Silikomart para el montaje de este tronco

BIZCOCHO DE PASTA PURA DE ALMENDRAS Y TÉ OOLONG

Montar a la batidora
160 g Yema de huevo
100 g Huevos enteros
100 g Azúcar en polvo

Añadir con la espátula 100 g Pasta Pura almendras 100 %

Montar y añadir 240 g Claras de huevo con 100 g Azúcar en polvo

Agregar por último 45 g Harina T55 tamizada

Con
300 g Polvo de almendras tostadas
150 g Crujiente avellanas caramelizadas
30 g Té Oolong mitxo

Extender en un marco de 35x55 y hornear durante 15 minutos a 200°C

JARABE PARA REMOJAR EL BIZCOCHO

Llevar a ebullición
300 g Agua
50 g Azúcar en polvo

Añadir 15 g Té Oolong

Dejar infusionar durante 15 minutos y colar por un chino

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE LACTÉE SUPÉRIEURE

Hervir 130 g Leche entera

Verter sobre 30 g Yemas de huevo
10 g Azúcar en polvo
8 g Crema pastelera en polvo
Colocar de nuevo en el fuego y cocer la crema pastelera

Verter sobre 250 g Chocolate con leche Lactée Supérieure 38 %

A 35°C, añadir 350 g Nata montada suave 35 % MG
Añadir 70 g Rizos de chocolate negro Mona Lisa®



MOUSSE DE CACAO GRAND CARAQUE

Calentar a 82°C al baño María
150 g Azúcar en polvo 60 g Huevos enteros
55 g Agua 120 g Yemas de huevo

Luego mezclar con una batidora hasta que alcance unos 45°C

Agregar con una espátula 300 g Grand Caraque derretida a 45°C

Añadir 600 g Nata montada suave 35 %



GELATINA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN Y NAPPAGE NEUTRO

Calentar a 50°C
300 g Puré de Mango
200 g Puré de fruta de la pasión

Añadir
100 g Azúcar en polvo
25 g Pectina NH

Llevar a ebullición y verter 75 g de gelatina por molde

Reserva en el congelador

Calentar a 30°C 300 g Nappage neutro

Añadir
50 g Agua
C.S. Hojas de oro

Utilizar para glasear la gelatina

GLASEADO LACTÉE SUPÉRIEURE Y TÉ OOLONG

Llevar a ebullición 300 g Agua

Añadir 30 g Té Oolong

Dejar infusionar durante 15 minutos tapado

Cocinar a 102°C
225 g Agua infusionada colada
450 g Azúcar en polvo
450 g Jarabe de glucosa

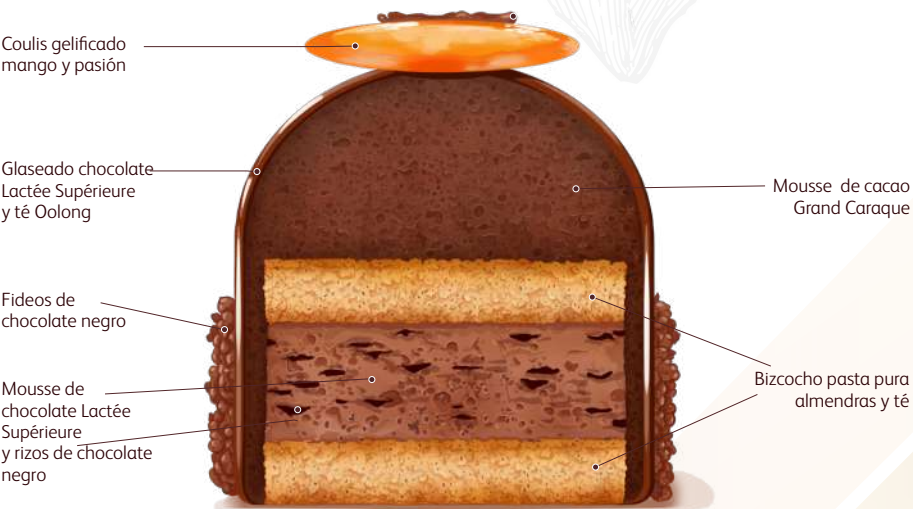
Verter sobre
150 g Leche condensada sin azúcar
450 g Chocolate con leche Lactée Supérieure 38 %

Rehidratar y agregar
26 g Gelatina 200 Bloom (20 mn rehidratación)
con 155 g Agua fría

Mezclar bien y luego refrigerar durante 12 horas antes de usar



« Espolvorea el tronco helado con fideos antes de agregar la gelatina de Mango y Pasión. Esto estabilizará la gelatina para un ajuste perfecto. »



MONTAJE Y ACABADO

- 1/ Dosificar 250 g de mousse de cacao Grand Caraque en el molde
- 2/ Colocar la primera capa de bizcocho bañado con el jarabe de té Oolong
- 3/ Añadir una capa de mousse de chocolate con leche Lactée Supérieure 38 %, 250 g por molde
- 4/ Colocar una segunda capa de bizcocho bañado con el jarabe de té Oolong
- 5/ Reserva los troncos ensamblados en el congelador
- 6/ Una vez sacados los troncos de los moldes, usa los moldes para verter la gelatina de mango y pasión
- 7/ Glasear los troncos con el glaseado de té Oolong a 28-30°C
- 8/ Cubrir los laterales del tronco con fideo finos negros
- 9/ Glasear la gelatina de mango y pasión aún congelada con el nappage neutro con oro
- 10/ Espolvorear la parte superior del tronco congelado con fideos y luego colocar encima la gelatina de mango y pasión



L'OPTIMISTE

TRONCO HELADO DE ALMENDRA

ALBARICOQUE Y CRUJIENTE FEUILLETINE

Receta para 2 canaletas de troncos de 50x9x7,5 cm (Canaleta de troncos triangular, Matfer)

CRUJIENTE FEUILLETINE Y PASTA PURA DE ALMENDRAS

RECETA PARA 1 MARCO CRUJIENTE

Base de Crumble :
Mezclar todo junto
150 g Azúcar moreno
150 g Mantequilla fresca
150 g Polvo de almendra blanca

Cocer a 150°C durante 15 minutos

Seguidamente mezclar
645 g Crumble cocido simple
255 g Chocolate Zéphyr™ Caramel
35 % fundido
390 g Pasta pura almendras 100 %

Verter en un marco de 56x35 cm y alisar

Refrigerar durante 10 minutos, luego reservar a 17°C

Cortar una tira de 8 x 48 cm

150 g Harina T55
12 g Sal fina

320 g Manteca de cacao derretida
570 g Praliné almendras 50 %
475 g Pailleté Feuilletine™

CREMA HELADA DE PASTA PURA DE ALMENDRAS

Calentar
675 g Leche entera
45 g Nata líquida 35 % M.G
310 g Agua

A 40°C añadir
180 g Azúcar en polvo
8 g Estabilizante
120 g Dextrosa

Continuar cocinando hasta 90°C y verter gradualmente

Verter sobre 165 g Pasta pura almendras 100 %

Dejar madurar en frío durante al menos 4 horas

Turbinar y reserva para el montaje

CREMA HELADA DE ALBARICOQUE, CHOCOLATE BLANCO ZÉPHYR™ Y ROMERO

Calentar a 80°C
600 g Leche entera
405 g Puré de albaricoque
255 g Nata líquida 35 % MG

Infusionar 30 minutos con 30 g Romero seco

Pasar por el chino, y agregar a 45°C
85 g Glucosa atomizada
3 g Estabilizante para helados

Calentar de nuevo a 80°C

Seguidamente añadir
60 g Azúcar en polvo
270 g Yema de huevo

Pasteurizar, y verter encima de 300 g Chocolate blanco Zéphyr™ 34 %

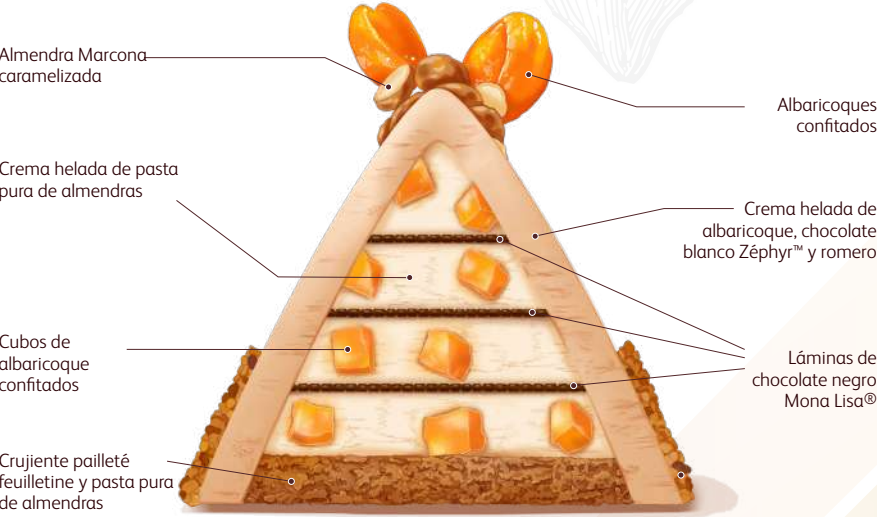
Mezclar y reservar en el congelador

Dejar madurar durante al menos 4 horas, seguidamente turbinar

Reservar a -20°C para el montaje



“ Pruebe una variación de este tronco con pasta pura de avellana y trozos de castañas confitadas como inclusión.”



MONTAJE Y ACABADO

1/ Cortar 180 g de orejones blandos en cubos de 0,5 cm

2/ Para hacer el interior, colocar 150 g de crema helada de pasta pura de almendras 100 % en el fondo del molde para troncos, colocar 20 g cubos de albaricoque, alisar y colocar una tira de láminas de chocolate negro previamente cortada (2 cm de ancho x 48 cm de largo*)

3/ Repetir la operación dos veces.
(4,5 cm de ancho x 48 de largo para la 2a capa*)
(6 cm de ancho x 48 de largo para la 3a capa*)

4/ Dodificar 150 g de crema helada, agregar los albaricoques, seguidamente colocar la tira de Crujiente de feuilletine y pasta de almendra, previamente cortada (5cm de ancho x 46 cm de largo)

5/ Reserve hasta que esté completamente congelado, luego desmoldear

6/ Turbinar la crema helada de albaricoque y chocolate blanco Zéphyr™ y romero, forrar cada molde con 750 g de crema helada eviitando crear burbujas de aire

7/ Colocar el interior, y alisar

8/ Reserva nuevamente en el congelador. Desmoldear. Cortar los troncos a 26 cm de largo

9/ Colocar dos obleas de chocolate triangulares de 9 en la base del tronco x 7 cm de alto

10/ Decorar el tronco con Almendras marcona caramelizadas y Albaricoques confitados

*Es necesario colocar 2 tiras de láminas de chocolate de cada tamaño, por todo lo largo del tronco



L'AIMABLE

TRONCO ALUNGA™ ZANAHORIA & PETIT CHOUX DE CRAQUELIN

Receta para 6 troncos rectangulares de 28 cm de largo por 11 cm de ancho

SABLÉ ZANAHORIA

Mezclar
210 g Mantequilla
12 g Azúcar glas

Añadir
70 g Azúcar en polvo 320 g Harina
6 g Sal fina 75 g Polvo de zanahoria tamizado
70 g Polvo de almendras 60 g Huevos enteros

Cocinar la base de hojaldre en ¾ a 160°C, hasta que esté dorado

Mezclar
125 g Yema de huevo
25 g Nata para montar 35 % MG

Verter la mezcla anterior sobre la base del sablé y acabar de cocer a 160°C

GELATINA DE ZANAHORIA

Calentar a 50°C
180 g Zumo de zanahoria
180 Zumo de limón

Añadir
135 g Azúcar en polvo
45 g Pectina NH

Llevar todo a ebullición y mezclar

Dejar enfriar a 25°C y verter 200 g de gelatina por tarta

GANACHE CHOCOLATE ALUNGA™ Y COCO

Hervir
440 g Puré de coco
25 g Sorbitol en polvo
110 g Mantequilla láctea

Verter sobre 750 g Chocolate con leche Alunga™ 41 %

Dejar enfriar la ganache a 28°C

Rellenar 200 g de ganache por tarta

CHIPS DE ZANAHORIA

Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas finas

Secar en el horno a 170 ° C durante unos 20 minutos o dejar secar en el deshidratador durante la noche



MOUSSE DE CHOCOLATE ALUNGA™ & RIZOS DE CHOCOLATE CON LECHE

Hervir 610 g Leche entera

Verter sobre 920 g Chocolate con leche Alunga™ 41 %

Mezclar bien

Dejar enfriar la ganache a 35°C

Añadir 1750 g Nata montada suave 35 % MG

Enmarcar la mousse en un marco 54 cm largo x 34 ancho x 2.5cm alto

Incorporar 320 g de Rizos de chocolate con leche Mona Lisa®

GLASEADO ZANAHORIA

Hervir
280 g Azúcar en polvo 320 g Zumo de zanahoria
320 g Nata 35 % MG 140 g Polvo de zanahoria

Verter sobre
40 g Almidón de patata mezclado con 50 g de zumo de zanahoria

Mezclar bien

Añadir 14 g Gelatina en polvo 200 Bloom

Hidratada con 200 g Agua

Reservar en frío 12 horas, utilizar a 32°C

PÂTE CHOUX + CRAQUELIN

PÂTE CHOUX

Hervir
160 g Leche entera 5 g Sal
160 g Agua 150 g Mantequilla fresca
15 g Azúcar en polvo

Añadir 180 g Harina

Secar

Agregar poco a poco 330 g Huevos enteros

Elaborar petits choux de 2,5 cm de diámetro

CRAQUELIN

Mezclar
100 g Mantequilla
100 g Harina
100 g Azúcar en polvo

Disponer la craquelin encima de la pâte choux



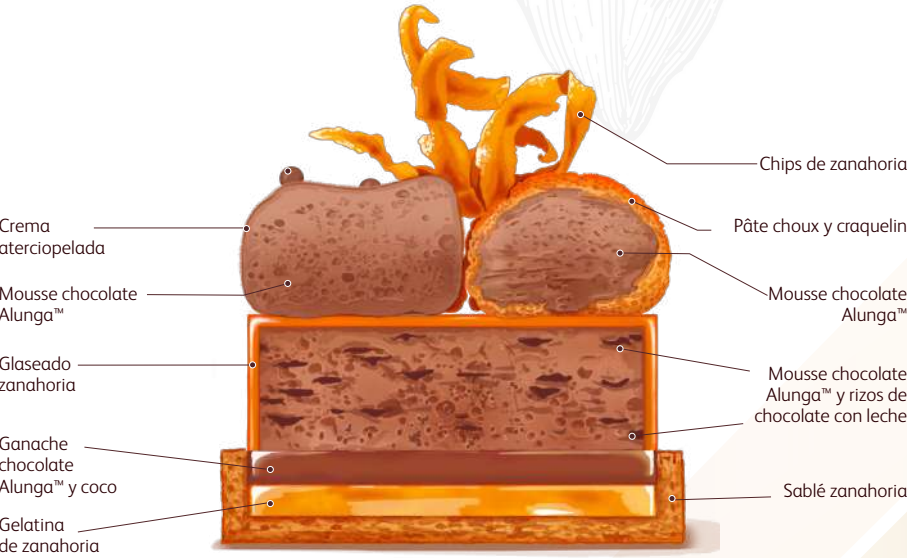
« Ofrezca una variación picante reemplazando la zanahoria con la variedad de manzana Granny Smith. Pastel de manzana, gelatina de manzana y piel de manzana para decorar. »



MONTAJE Y ACABADO

- 1/ Preparar la sablé en el fonodo de la tarta rectangular cortada a 28 cm de largo por 1 cm de ancho
- Añadir encima una capa fina de chocolate con leche Alunga™ 41 % atemperada, para aislar y proteger el crujiente.
- 2/ Verter la gelatina de zanahoria y dejar reposar
- 3/ Añadir la ganache de coco
- 4/ Enmcarcar la mousse agregando los rizos
- 5/ Glasear los rectángulos de mousse
- 6/ Espolvorear los choux con polvo de zanahoria y colocar encima del tronco
- 7/ Hacer el acabado en zigzag encima con la mousse chocolate con leche Alunga™ 41 % . Alternativa : pulverizar con una preparación 50 % de chocolate negro con 50 % manteca de cacao a una temperatura de 31°C en zigzag congelado y luego colocar en el tronco
- 8/ Agregar encima las chips de Zanahoria

- 9/ Terminar con los extremos de los troncos elaborados con chocolate con leche Alunga™ 41 %



LA MYSTÉRIEUSE TRONCO SELVA NEGRA DE 3 CHOCOLATES

Receta para un marco de 54 cm de largo por 34 cm de ancho y 4,5 cm de alto

BIZCOCHO CHOCOLATE INAYA™

RECETA PARA UNA LÁMINA

Montar la lámina
325 g Pasta de almendras 50 %
200 g Azúcar glas

Añadir poco a poco
160 g Yema de huevos
150 g Huevos enteros

Montar correctamente la mezcla en la lámina

Montar por separado 240 g Claras de huevo

Asegurar con 35 g de Azúcar en polvo

Mezclar las dos mezclas

Añadir y mezclar hasta 30 °C
65 g Mantequilla fresca
30 g Chocolate Inaya™ 65 % fundida

Añadir a la mezcla

Tamizar
50 g Cacao en polvo Plein Arôme
35 g Harina
35 g Almidón de patata

Agregar a la mezcla anterior y mezclar todo bien

Untar 1300 g bizcocho por lámina

Cocer 14 minutos a 200 °C

Remojar el bizcocho con 250 g Pulpa de cereza Morello

GANACHE EXCELLENCE, ALUNGA™ Y GUINDAS CONFITADAS

Hervir
310 g Leche
220 g Glucosa
310 g Nata 35 % MG

Verter sobre
615 g Excellence 55 %
615 g Alunga™ 41 %

Mezclar bien y enmarcar cuando la ganache esté a 30°C

Repartir sobre la ganache 500 g Cerezas negras Amarena por marco

CREMA LIGERA CHANTILLY

TOLERA MUY BIEN LA CONGELACIÓN

Elaborar una crema pastelera con
200 g Leche entera 16 g Crema pastelera en polvo
50 g Azúcar en polvo 10 g Mantequilla fresca
30 g Yemas de huevo 1/2 Vaina vainilla

Después de cocinar la crema pastelera, agregar 8 g de Gelatina en polvo

Hidratada con 55 g Agua fría

Agrega la gelatina a la crema pastelera caliente

Cuando la crema esté a 40°C mezclar con 1000 g de Nata montada 35 % MG

MOUSSE DE CHOCOLATE INAYA™

Elaborar una crema inglesa con
300 g Leche entera
60 g Yema de huevo
40 g Azúcar en polvo

Calentar el conjunto a 85°C y colar
525 g de Chocolate Inaya™ 65 %

Mezclar bien

Cuando la preparación esté a 40°C añadir 750 g de Nata montada suave 35 % MG

Para el acabado en zigzag en la superficie de los troncos, usar la misma receta y proporcionar tanta cantidad sabiendo que un marco tiene ocho troncos de 8 cm de ancho por 26 cm de largo

GLASEADO EXCELLENCE

Elaborar un almibar a 103°C con
300 g Agua
600 g Azúcar en polvo
600 g Jarabe de glucosa

Verter sobre 400 g Leche condensada sin azúcar y seguidamente 500 g Excellence 55 %

Incorporar 42 g Gelatina en polvo 200 Bloom hidratada con 260 g Agua

Mezclar

Reserva 24 horas antes de su utilización

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el bizcocho :

1/ Rellenar el fondo del bizcocho con 100 g de chocolate Excellence 55 % a 31°C

2/ Remojar el bizcocho con la pulpa de la guinda. Agregar la ganache

3/ Espolvorea las cerezas negras por toda la superficie

4/ Agregar la crema ligera Chantilly

5/ Terminar de decorar con la mousse de chocolate Inaya™ 65 %

6/ Congela el marco y corta los troncos tamaño 8 cm de ancho por 26 cm de largo

7/ Desglasar los troncos

8/ Agregar el acabado en zigzag en la parte superior, terminando con virutas rotas y cerezas negras Amarena bien escurridas

9/ Agregar a lo largo de todo el tronco placas de chocolate negro Excellence 55 % así como terminar el tronco

Guindas confitadas

Mousse chocolate Inaya™

Mousse chocolate Inaya™

Placas chocolate negro Excellence

Bizcocho chocolate Inaya™

Virutas chocolate negro

Glaseado Excellence

Chantilly

Bizcocho chocolate Inaya™

Ganache Excellence Alunga™ y guindas confitadas

L'AMBITIEUSE

TRONCO HELADO DE ALUNGA™

ALMENDRAS Y GUINDAS

Receta para 8 troncos de 8x26 cm

BIZCOCHO AMARETTO Y ALMENDRAS

Montar
170 g Pasta pura de almendras 100 %
500 g Pasta de almendra 50 %
570 g Huevos enteros

Añadir
135 g Harina T55
7 g Levadura química

Derretir e incorporar
150 g Mantequilla fresca
80 g Concentrado de naranja

Una vez homogénea la preparación, dosificar 1400 g de bizcocho en un marco de 54 x 34 cm

Cocer a 175°C durante 12 minutos

Reservar para el montaje

CREMA HELADA DE ALMENDRA

Calentar
900 g Leche entera
60 g Nata líquida 35 % MG
405 g Agua

A 40°C añadir
240 g Azúcar en polvo
10 g Estabilizante para helados
160 g Dextrosa

Continuar calentando hasta 90°C

Verter gradualmente 220 g Pasta pura de almendras 100 %

Dejar madurar en frío durante al menos 4 horas

Turbinar y verter en un marco, luego alisar 1500 g de crema helada por marco

Colocar 350 g de cerezas Amarena confitadas sobre toda la superficie del marco, y alisar

Reservar en el congelador para su posterior montaje

CARAMELO CREMOSO

425 g Nata líquida 35 %mg
49 g Maicena
365 g Sacarosa
5 g Hojas de gelatina
3 g Sal
145 g Mantequilla avellana

Mezclar en frío la nata, la macena, la sal y calentar a unos 60°C
Fundir la mantequilla y disolver la gelatina previamente hidratada y reservar
Mientras realizar un caramelo a unos 180°C aprox. con la sacarosa
Desglasar con la nata infundonada energícamente
Retirar del fuego, pasar el túrmix y colar
Dejar gelificar en nevera y reservar en una manga con boquilla para dosificar

CREMA HELADA DE CHOCOLATE CON LECHE ALUNGA™ Y VIRUTAS DE CHOCOLATE CON LECHE

Calentar
1750 g Leche entera
412 g Nata líquida 35 % MG
90 g Leche en polvo 0 %

A 30°C añadir
40 g Azúcar invertido
125 g Azúcar en polvo

A 45°C verter sobre 400 g Chocolate con leche Alunga™ 41 %

A 50°C añadir
12 g Estabilizante para helados
60 g Jarabe de glucosa DE40

Continuar calentando hasta 85°C

Pasar por el chino y enfriar

Dejar madurar en frío durante 24 horas

Turbinar

Una vez que el helado salga de la turbina, agregar 1100 g Virutas de chocolate con leche

Colar 2750 g Crema helada de chocolate con leche Alunga™ 41 % por marco y alisar

Reservar en el congelador

MERENGUE FRANCES DE CACAO

Montar
100 g Claras de huevo
100 g Azúcar en polvo

Una vez que el merengue esté bien ensamblado, agregar
100 g Azúcar glas
15 g Cacao en polvo Plein arôme

Dosificar con un boquilla PF 12, pequeños merengues de 3,5cm de diámetro

Hornear durante la noche en el deshidratador o en el horno

Reserva para la decoración de los troncos

GANACHE ALUNGA™

Llevar a ebullición
200 g Nata entera 35 % MG
50 g Mantequilla fresca
20 g Jarabe de glucosa DE40

Verter a 80°C sobre 210 g Chocolate con leche Alunga™ 41 %

Mezclar hasta obtener una ganache homogénea, refrigerar

Una vez que la ganache se ha enfriado, dosificar 8 g de ganache por macaron

Mantener congelado en una caja para su montaje

MACARONS

Cocer a 123°C
80 g Agua
360 g Azúcar en polvo

Verter sobre 130 g Claras de huevo ligeramente batidas

Elaborar un merengue italiano

Mezclar y tamizar
40 g Cacao en polvo Extra brute
365 g Polvo de almendras blancas
400 g Azúcar glas

Añadir 125 g Claras de huevo crudas

Mezclar las 2 preparaciones cuando el merengue esté a 40°C

Calentar un una bandeja de horno a 150°C durante 12 minutos

GLASEADO CHOCOLATE CON LECHE ALUNGA™

Calentar a 103°C
445 g Agua
850 g Azúcar en polvo
850 g Jarabe de glucosa

Verter sobre 300 g Leche condensada sin azúcar

Seguidamente añadir 900 g Chocolate con leche Alunga™ 41 %

Añadir
50 g Gelatina en polvo 200 Bloom
300 g Agua para hidratar

Mezclar y reservar en frío durante al menos 12 horas
Utilizar a 30°C

“ Para un acabado 100% navideño, crea palitos de merengue, alternando entre algunos macarones y guindas.. ”



MONTAJE Y ACABADO

1/ Cortar el marco de 54 x 34 cm siguiendo el esquema de corte

2/ Colocar una fina capa de chocolate de 26x4,5 cm a cada lado del tronco en el ancho (Para contener el caramelo semilíquido al congelar, después de la formación de hielo)

3/ Glasear el tronco con el glaseado Alunga™ 41 % a 28°C

4/ Colocar una placa de chocolate a cada lado del tronco, 8x8 cm

5/ Decora cada tronco con los merengues y macaron, agrega las cerezas amarena confitadas y los trozos de almendras caramelizadas

LA DÉTERMINÉE

TRONCO DE PRALINÉS DE PISTACHO

ALMENDRAS AVELLANAS

Receta para dos canelones de 8x50cm

BIZCOCHO VEGANO DE PRALINÉ DE PISTACHOS

Mezclar todo junto
590 g Harina T55
680 g Azúcar de caña 8 g Levadura
60 g Polvo de almendras 4 g Sal fina

Seguidamente añadir
140 g Leche de almendra 480 g Compota de manzana
20 g Margarina vegetal 340 g Praliné de Pistachos 70 %
200 g Agua

Dosificar en un marco de 35 x 55cm
Cocer durante 20 minutos a 200°C



CREMA PASTELERA VEGANA

Hacer una base de crema pastelera vegana para las mousses

Llevar a ebullición
355 g Leche de almendra
20 g Azúcar de caña
6 g Agar-Agar

Verter sobre
40 g Almidón de maíz
20 g Azúcar de caña

Hervir

MOUSSE PRALINÉ ALMENDRAS AVELLANAS

Mezclar
210 g Crema pastelera Vegana
300 g Praliné Almendras-Avellanas 50 %

A 30°C añadir 600 g Nata vegetal montada suave



MOUSSE PRALINÉ PISTACHOS

Mezclar
210 g Crema pastelera Vegana
300 g Praliné de Pistachos 70 %

A 30°C añadir 600 g Nata vegetal montada suave

GLASEADO VEGANO PRALINÉ PISTACHOS

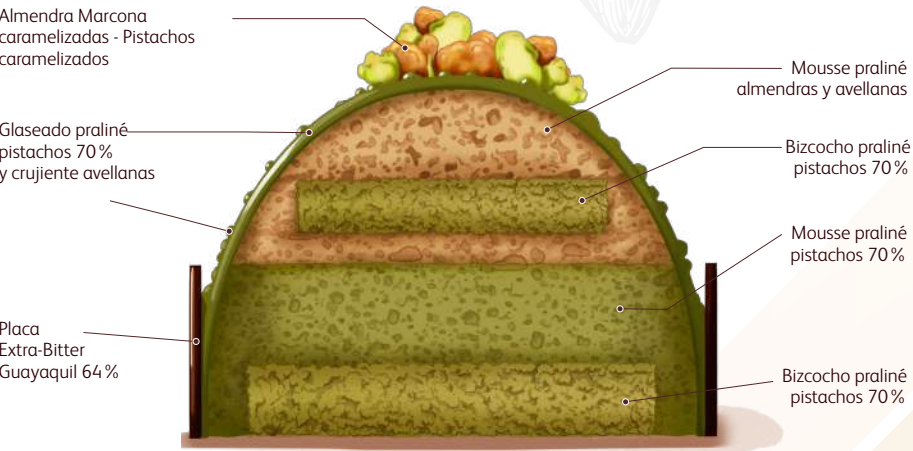
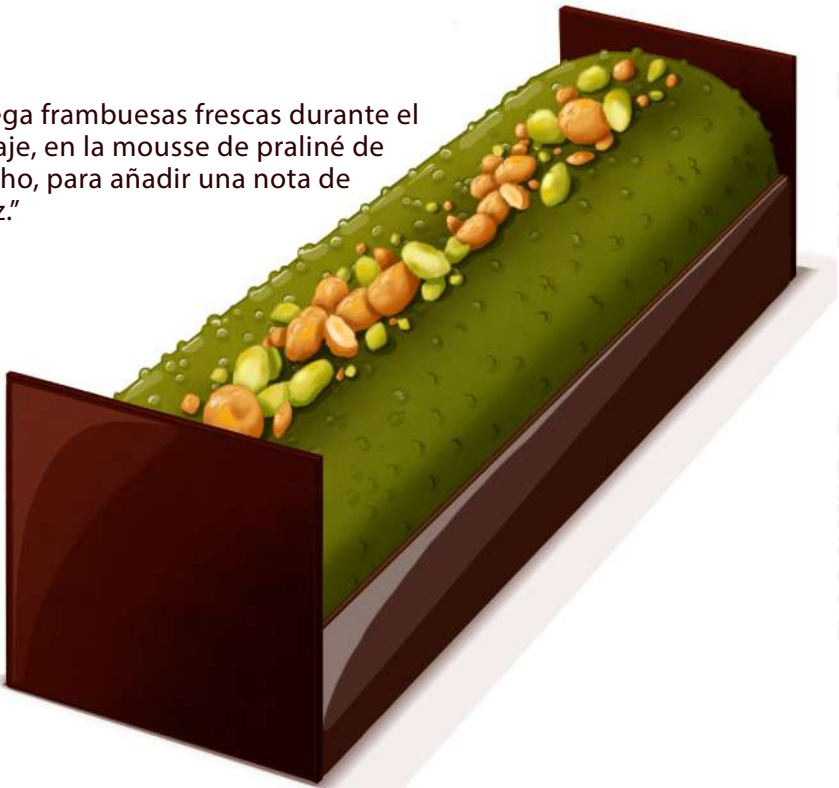
Calentar a 103°C
225 g Agua 285 g Azúcar en polvo
50 g Gelatina vegetal 300 g Jarabe de glucosa
en polvo (mezclada con agua)

Verter sobre
300 g Praliné de Pistachos 70 %
150 g Nata vegetal Alpro Soja Cuisine
100 g Nappage neutro Vegano

Emulsionar en un túrmix y luego refrigerar 12 horas antes de usar.
Utilizar a 28°C



“ Agrega frambuesas frescas durante el montaje, en la mousse de praliné de pistacho, para añadir una nota de áidez.”



MONTAJE Y ACABADO

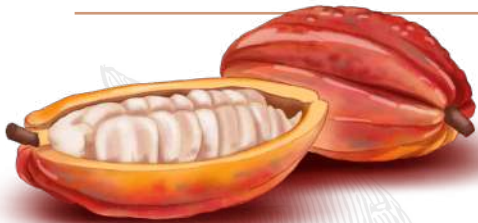
- 1/ Pintar la base del molde con 100 g de chocolate negro Extra Bitter Guayaquil 64 % a 31°C
- 2/ Para la plantilla del tronco, cortar una tira de 6,5 cm de ancho. Para el bizcocho interior, una tira de 4,5 cm de ancho.
- 3/ Empapar ligeramente el bizcocho con almíbar a 30°C
- 4/ Cubrir el fondo del canalón con 550 g de mousse Praliné Almendras-Avellanas 50 %
- 5/ Colocar la tira de 4,5cm de ancho, presionar ligeramente y luego alisar la mousse Praliné Almendras-Avellanas. Reservar en nevera para endurecer brevemente la mousse
- 6/ Añadir 550 g de mousse Praliné Pistachos 70 % y terminar con la segunda capa de bizcocho
- 7/ Reservar los troncos en el congelador
- 8/ Una vez congelados, desmoldear y cortar por la mitad a 25 cm de largo
- 9/ Glasear los troncos con el glaseado a 28°C previamente mezclado con crujiente de avellanas
- 10/ Para terminar, añadir frutas caramelizadas ligeramente trituradas
- 11/ Agregar los extremos del tronco y las tiras de chocolate a lo largo del tronco



LA SEREINE

TRONCO DE CHOCOLATE, EXTRA-BITTER GUAYAQUIL

Receta para dos troncos enrollados para 8 personas



MOUSSE VEGANA CHOCOLATE NEGRO EXTRA BITTER GUAYAQUIL

Calentar a 80°C
440 g Leche vegetal (almendras, soja)

Seguidamente, verter sobre
80 g Aceite virgen de coco
640 g Chocolate negro Extra-Bitter Guayaquil 64 %
30 g Manteca de cacao

Mezclar hasta obtener una ganache

Montar separadamente
400 g Zumo de garbanzo (o sustituto vegetal de la clara de huevo Yumgo)

Añadir gradualmente 90 g Azúcar sin refinar o de coco

A 25°C incorporar suavemente el zumo de garbanzo, montado firmemente

Dejar enfriar la mousse de chocolate durante al menos 6 horas en la nevera a 5°C antes de utilizarla para enrollar los troncos



BIZCOCHO ENROLLADO DE CACAO VEGANO

Mezclar todo junto
40 g Yogur natural de vegetal (soja, coco, almendras)
230 g Leche vegetal (soja, coco, almendra)
50 g Aceite de semilla de uva o aceite neutro

Tamizar juntos
270 g Harina
30 g Cacao en polvo Extra Brute
150 g Azúcar de caña sin refinar
6 g Levadura química
2 g Sal fina
(si es azúcar moreno, mezclar para que tenga el tamaño de sémola)

Incorpora la mezcla líquida a la mezcla de sólidos hasta obtener una masa homogénea

Verter a un flexipan de bizcocho o marco, y hornear a 180°C durante 8 a 10 minutos

Cocinar, ligeramente hasta obtener un color dorado en la parte superior

Dar la vuelta al bizcocho sobre una bandeja de hornear forrada con papel de horno

“ Para un tronco de Navidad de chocolate de Venezuela o Saint-Domingue, simplemente reemplace las cantidades del chocolate Extra-Bitter Guayaquil por los chocolates de Origen.”



MONTAJE Y ACABADO

- 1/ Untar la mousse sobre el bizcocho
- 2/ Enrollar el tronco con fuerza con la ayuda de un papel de horno
- 3/ Dejar reposar la mousse en la nevera, luego cortar los laterales y cortar el tronco por la mitad (26 cm de largo)
- 4/ Para finalizar, pintar el tronco con la mousse de Extra-Bitter Guayaquil 64 % restante y colocar encima del tronco virutas de chocolate negro Extra bitter guayaquil 64 % así como en la puntas y los laterales
- 5/ Espolvorear con Cacao en polvo Extra Brute

Acabado con virutas de chocolate negro pintadas con cacao en polvo

Extra-Bitter Guayaquil 64 %

Bizcocho Cacao



L'HARMONIEUSE

TRONCO HELADO DE CACAO

Receta para 8 troncos 8x26 cm

BISCOCHO CACAO VEGANO

RECETA PARA 1 MARCO DE BIZCOCHO

- Mezclar todo junto

520 g Harina T55

680 g Azúcar de caña completo

60 g Polvo de almendra blanca

130 g Cacao en polvo Extra Brute
- 100 g Pasta de cacao Grand Caraque 100 %

8 g Levadura en polvo

4 g Sal fina

Agregar

140 g Leche Vegetal (leche almendras)

60 g Margarina vegetal derretida

260 g Agua

480 g Compota de manzana

Mezclar bien, hasta obtener una pasta homogénea

Verter en un marco, y alisar

Hornear a 180°C durante 20 minutos

Reservar para el montaje

INTERIOR DE SALSA CREMOSA DE CACAO

- Llevar a ebullición

1120 g Agua

224 g Azúcar de caña completo*
- 540 g Glucosa líquida DE60

140 g Cacao en polvo Extra Brute

Añadir

5 g Xantana

Mezclar hasta obtener una preparación homogénea

Verter en un marco de 56x34 cm

Reservar a -20°C hasta congelar

Una vez congelado, cortar en tiras de 4 cm de ancho (200 g por tira)

Reservar para el montaje

SORBETE DE CACAO

- Calentar a 40°C

3700 g Agua

500 g Azúcar invertido

1000 g Azúcar de caña completo*
- A 60°C añadir

250 g Azúcar de caña completo*

20 g Estabilizante para sorbete
- Pasteurizar a 80°C

Verter sobre

200 g Pasta de cacao Grand Caraque 100 %

550 g Cacao en polvo Extra Brute
- Mezclar, luego enfriar rápidamente, dejar reposar 4 horas a 5°C antes de turbinar

Turbinar

Mezclar todo junto

2500 g Sorbete cacao

450 g Rizos de chocolate negro Mona Lisa®
- Reservar a -20°C para el montaje

5300 g de Sorbete de cacao para un marco de 54x34 de 4,5cm

SPRAY DE CACAO

- Derreter juntos a 45°C

300 g Pasta de cacao Grand Caraque 100 %

100 g Mantequilla de cacao
- Crystallizar

Utilizar para pintar sobre los troncos congelados para hacer un efecto terciopelo de cacao

*Usamos azúcar de caña integral o cualquier otro azúcar sin refinar, porque un poco de azúcar blanco refinado no es vegano (proceso de refinado del azúcar)

**Consulte los acabados

“ ¡Aún más placer con una versión de caramelo y chocolate! Proponemos un interior de caramelo, en lugar de cacao ”

- Hojas de chocolate negro

Sorbete de cacao

Terciopelo de cacao

Bizcocho de cacao

Lápiz de chocolate negro

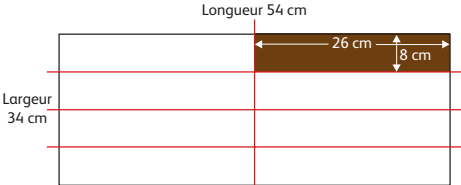
Sorbete de cacao

Salsa cacao

Sorbete de cacao y Rizos de chocolate negro

MONTAJE Y ACABADO

- 1/ Una vez el bizcocho de cacao está cocido y enfriado, colocar en un marco de 54x34 cm
- 2/ Untar 2000 g de sorbete cacao con rizos de chocolate negro encima del bizcocho
- 3/ Disponer 4 tiras de interior de cacao congeladas a la misma distancia, y reservar a -20°C
- 4/ Extender al segunda capa de sorbete de cacao, 2500 g en un marco, evitando crear burbuja de aire. Reservar el sorbete de cacao sobrante
- 5/ Alisar y reservar a -20°C
- 6/ Cortar el marco en cuatro tiras de 8 cm de ancho, luego volver a cortar para obtener 8 troncos de 8x26 cm, vea el diagrama de corte a continuación:



- 7/ Pintar los troncos para crear un efecto aterciopelado con la mezcla de pasta de cacao y manteca de cacao. Reserva a -20 ° C para el acabado
- 8/ Utilizar el sorbete de cacao restante, colocar a lo largo del tronco con una boquilla Saint-Honoré, decorar con lápices y hojas de chocolate negro
- 9/ Acabar con una placa de chocolate a cada lado del tronco, placas de 8x8 cm



NOTAS





Unbox Creativity.

www.cacao-barry.com

www.cacao-Barry.com

[@cacaobarryofficial](https://twitter.com/cacaobarryofficial)

[#cacaocollective](https://www.instagram.com/cacaocollective)



BARRY CALLEBAUT Iberica - Rambla Catalunya, 6 .1o - 08007 Barcelona
Tel : +34 93 470 56 76- Fax : + 34 93 470 56 70