

Tronco Navidad



Dificultad



Productos

- Roller planchas calados
- Sacher Caramelo
- L.C.Dulce Leche
- Trebón Neutro



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Microondas

PLANCHA BIZCOCHO

	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 900 g.	Roller Planchas Calados Huevo entero	Batir todo junto durante 8 minutos a velocidad alta y hornear.

MOUSSE AVELLANA

	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 200 g. 200 g. 300 g.	Nata 35-38 % M.G. Agua Trebón Neutro Nocciola Vela Bianca	Mezclar el Trebón Neutro con el agua y con la Nocciola Vela Bianca . Añadirle la nata semimontada.

Montaje y acabado

Enrollar la plancha con el Mousse de Avellana en su interior.
Bañar con **Sacher Caramelo** y decorar al gusto.