

Tronco de chocolate con manzana con MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Bizcocho de cacao

MELLA TOP BISKUIT	1,500 kg
Huevo	0,900 kg
Cacao en polvo	0,120 kg
Azúcar glas	0,120 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,020 kg
Agua	0,300 kg
Total	2,960 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosificar la masa en planchas y cocer a 250 °C durante 4 – 6 minutos.

Cilindro de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	C/S
Pasas (maceradas en ron)	C/S
Almendras	C/S

- Escudillar una tira de FRUCHTBACK MANZANA y añadir las pasas y las almendras troceadas.
- Enrollar sobre un papel de horno con un grosor de 2 cm y congelar.

Mousse de manzana

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA MANZANA	0,140 kg
Nata montada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,590 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA MANZANA.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Colocar una plancha de bizcocho de cacao como base y disponer por encima una capa de mousse de manzana.
- Colocar el cilindro de manzana en uno de los extremos y enrollar.
- Cubrir y alisar el tronco con el resto de la mousse de manzana y decorar al gusto con virutas de chocolate.

