Tronco estampado
con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa de bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
Claras de huevo	0,200 kg
Total	1,800 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 8 minutos.
- Escudillar una fina capa en planchas y cocer a 240 °C durante 5 – 6 minutos.

Crema rosa

LA VÉNUS	0,320 kg
Gelatina de frutos rojos	0,280 kg
Nata líquida	0,256 kg
Leche condensada	0,195 kg
Crema de leche	0,102 kg
Leche de coco	0,102 kg
Leche en polvo	0,045 kg
Agua (helada)	0,512 kg
Total	1,812 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

Decoración

Masa de bizcocho	0,075 kg
Harina de trigo	0,020 kg
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	C/S

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la masa de bizcocho cocida con la crema rosa.
- Enrollar sobre si misma por la parte más larga.
- Disponer por encima una plantilla y pintar con la decoración. Enfriar durante 5 minutos y retirar la plantilla.