

TRONCO ENROLLADO



BIZCOCHO VIENÉS

Yemas de huevo	235 g
Huevos enteros	625 g
Azúcar	490 g
Clara de huevo	390 g
Azúcar	160 g
Harina T45	315 g

Montar las yemas, los huevos y la cantidad grande de azúcar en la batidora.

Montar las claras a punto de nieve y añadirles la cantidad más pequeña de azúcar.

Mezclar las claras montadas en la primera mezcla y **añadir** por último la harina tamizada.

Pesar el bizcocho y extender regularmente sobre una tela de silicona.

Hornear en horno ventilado a 230 °C durante 4 minutos. Calcular 700 g por placa de 40 × 60 cm.

SIROPE DE EMPAPADO DE VAINILLA

Agua	800 g
Azúcar	400 g
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

Hervir el agua, el azúcar y las vainas de vainilla.

Colocar en la nevera.

GANACHE MONTADA OPALYS 33 % VAINILLA

Nata para montar 35 %	1 000 g
Azúcar invertido	100 g
Glucosa	100 g
Cobertura Opalys 33 %	680 g
Nata para montar 35 %	1 500 g
Vaina de vainilla NOROHY	32 g

Llevar a ebullición la nata, el azúcar invertido y la glucosa e **infundonar** las vainas de vainilla rajadas y raspadas.

Verter lentamente la mezcla hirviendo sobre la cobertura fundida mezclando en el centro para crear un "núcleo" elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Continuar añadiendo el líquido poco a poco. Batir para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata para montar fría y después batir de nuevo.

Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. **Montar**.

PÉTALOS DE CHOCOLATE A LA VAINILLA

Cobertura Opalys 33 %	2 kg
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

Atemperar la cobertura Opalys, **añadir** las semillas de vainilla.

Sobre tiras de papel guitarra de 6 cm de ancho, hacer con una manga puntos de cobertura Opalys vainilla, **cubrir** con otra tira, después con vaso con fondo plano o un pisador inoxidable, aplastar regularmente la cobertura de manera que se obtengan pétalos redondos de un espesor de 2 mm.

Poner en un canalón para dar curvatura a los pétalos. **Reservar**.

TROCITOS CRUJIENTES CARANOA

Éclats d'or	300 g
Cobertura Caranoa 55 %	120 g

Fundir y atemperar la cobertura Caranoa, después añadir los éclats d'or.

Sablarlo todo para obtener pequeñas bolas de crujientes.

Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Bizcocho vienés (3 planchas)	700 g
Ganache montada Opalys 33 % Vainilla (por tronco)	650 g
Trocitos crujientes (por tronco)	210 g
Sirope de empapado (por plancha)	400 g

MONTAJE

Cortar planchas de bizcocho de 35 × 54 cm. **Empapar** cada plancha de bizcocho con 400 g de sirope de empapado de vainilla.

Extender 650 g de ganache montada después esparcir el éclat crujiente (reservar un poco para la decoración).

Enrollar este tronco como un tronco tradicional.

Apretar el tronco para obtener una forma regular y colocar en un molde grande U. **Reservar** en frío.

ACABADO

Cubrir los troncos con el resto de nata montada Opalys vainilla. Cubrir con pétalos de chocolate a la vainilla.

Decorar con un logo de la casa.

