

.....

# TRONCO DE NAVIDAD

## DE VAINILLA



PARA 6 / 8 PERSONNAS

## PARA EL BIZCOCHO

Harina .....	120 g
Levadura .....	1/2 cc
Azúcar .....	120 g
Huevos .....	4

**Precalentar** el horno a 180 °C.

Con unas varillas, **montar** las claras a punto de nieve bien firmes, **añadiendo** el azúcar poco a poco.

Con una espátula, **incorporar** delicadamente las yemas, la harina y la levadura. **Verter** la masa sobre una placa cubierta con papel sulfurizado.

**Extender** bien formando un rectángulo de 2 cm de grosor.

**Hornear** durante unos 10 minutos hasta que el bizcocho esté ligeramente dorado.

**Sacar** el bizcocho, **darle** la vuelta sobre un trapo húmedo y **retirar** el papel con cuidado.

**Enrollar** el trapo apretando bien y **dejar enfriar** a temperatura ambiente.

## PARA LA CREMA DE VAINILLA

Yemas .....	3
Leche .....	300 ml
Azúcar .....	60 g
Maicena .....	30 g
Hojas de gelatina .....	2
Vainilla de Tahití Norohy .....	1 vaina
Mascarpone .....	100 g
Nata para montar .....	200 g

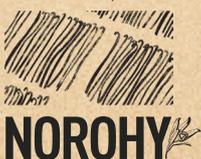
**Hidratar** la gelatina en agua fría durante unos 10 minutos.

**Calentar** la leche y la vaina de vainilla rajada y raspada en una cacerola. En un bol, **montar** rápidamente las yemas y el azúcar. **Agregar** la maicena.

**Verter** la leche caliente poco a poco **sin dejar de remover**.

**Verterlo** todo en la cacerola y **espesar sin parar de remover**.

Receta ofrecida por:



Una receta original  
de: Guillemette Auboyer

  @norohyvainille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción  
o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Agencia **cru**.



Cuando empiece a hervir, **verter** inmediatamente la crema en un bol pequeño, **añadir** las hojas de gelatina bien escurridas, **mezclar** y **dejar enfriar**.

**Filmar** a piel y **reservar**.

## MONTAJE Y ACABADO

En el momento del montaje, **realizar** una chantilly firme con la nata muy fría y el mascarpone.

**Montar** la nata con la vainilla para aflojarla e **incorporar** la chantilly delicadamente.

**Desenrollar** con cuidado el bizcocho y **rellenar** con la mitad de la nata.

**Enrollar** de nuevo el bizcocho apretando bien y  **cubrir** con el resto de la crema.

**Decorar** con figuritas de Navidad.

