



**"Yo aprendí, yo enseño"**

especial chocolate,  
en colaboración con **Eureka:**



## Tronco navideño de chocolate y nata por M<sup>a</sup> Rocío Carmona



21 diciembre



17:00 h



Puedes verlo en directo  
en **tv.masterd.es**



**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

**master.d**

## TRONCO NAVIDEÑO DE CHOCOLATE Y NATA

Autora: M<sup>a</sup> Rocío Carmona, Alumna del Curso de Cocina

### Elaboraciones:

- 1- Bizcocho plancha      2-Almibar      \*Decoración navideña al gusto  
3-Trufa fresca      4-Nata montada

#### 1-Para el Bizcocho

- 5 huevos (tamaño M)
- 120 gr azúcar granillo
- 120 gr harina de trigo
- C/S canela

Separar claras y yemas , montar en maquinas claras añadiendo poco a poco el azúcar, una vez montada añadir las yemas previamente mezcladas, tamizar harina junto con la canela y mover con movimientos envolvente, escudillar en bandeja de horno y cocer a 180°C .

#### 2-Para el almíbar

- 150 ml de agua
- 150 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 piel de cítrico

Hervir todo sin mover durante unos 5 minutos y dejar enfriar.

#### 3- Para la trufa

- 90 ml de nata
- 20 gr azúcar
- 75 gr chocolate negro
- 10 gr cacao en polvo
- 150 gr nata para montar

Hervir nata y azúcar, añadir cacao y chocolate (no pasar de 45 °C) dejar enfriar, montar nata en máquina o a mano, homogenizar poco a poco todo.

#### 4-Para la nata

- 200 ml de nata
- 25 gr de azúcar

Montar nata en máquina o a mano, añadiéndole el azúcar .