

TRONCHETTO NATALIZIO



BASE CON AFRICANO MIX (RICETTA PER 4 TEGLIE 60X40)

1000 g **AFRICANO MIX**
1200 g uova intere
200 g zucchero a velo
q.b. colorante (facoltativo)

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti. Stendere ad un'altezza di 1 cm su una teglia e cuocere a 200°C per circa 5-8 minuti.

STRATO CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**
Spalmare Kranfil's sul tappetino di Africano.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
250 g latte a temperatura ambiente
1000 g panna semimontata
140 g **PASTA CIOCCOLATO**

Montare la panna a parte, sciogliere l'Alaska e la Pasta Cioccolato nel latte fino a completo scioglimento. Unire con una spatola la panna alla miscela fino ad ottenere una struttura omogenea.

MOUSSE ALLA NOCE

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**

250 g latte a temperatura ambiente

1000 g panna semimontata

140 g **PASTA NOCE**

Montare la panna a parte, sciogliere l'Alaska e la Pasta Noce nel latte fino a completo scioglimento. Unire con una spatola la panna alla miscela fino ad ottenere una struttura omogenea.

MOUSSE ALLA CREMA

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**

250 g latte a temperatura ambiente

1000 g panna semimontata

140 g **PASTA CREMA PASTICCERA**

Montare la panna a parte, sciogliere l'Alaska e la Pasta Crema Pasticcera nel latte fino a completo scioglimento. Unire con una spatola la panna alla miscela fino ad ottenere una struttura omogenea.

FOGLIE DECORATIVE

Versare l'Artistico in polvere in uno stampo di silicone a forma di foglia. Cuocere in forno fino al completo scioglimento della polvere. Raffreddare e sformare.

MONTAGGIO

Versare nello stampo con la serigrafia la mousse al cioccolato per creare l'involucro con venature. Abbattere.

Versare la mousse alla noce. Abbattere.

Versare la mousse alla crema. Abbattere.

Chiudere con il tappetino di Africano e Kranfil's. Congelare.

Sformare il tronchetto e decorare a piacere con le foglie di Artistico ed eventuale ganache.