



Receta para 2 unidades de 25 x 9 x 7 cm

Ingredientes:

Bizcocho:

- 350 g **Sacher Spezial Mix**
- 175 g Huevo
- 25 g Agua

- Mezclar todos los ingredientes.
- Batir durante 6 min. a velocidad alta.
- Realizar una plancha.
- Tª horno: 180°C.
- Tiempo cocción: 20-25 min. aprox.

Relleno de semifrío:

- 80 g **Alaska Express Crema Catalana**
- 100 g Agua
- 400 g Nata semimontada

- Diluir el Alaska Express con el agua y añadir la nata semimontada.

Relleno de fruta:

- 40 g **Alaska Express 666**
- 75 g Agua (60°C)
- 500 g **Confruttinatur Frambuesa**

- Disolver el Alaska Express 666 con el agua y añadir el Confruttinatur y mezclar bien.
- Llenar los moldes de media caña de 40 x 4 x 3 cm.
- Gelificar en frío.

Relleno bizcocho:

- 120 g **Bellanossa**

Decoración:

- 300 g **Spiegel Chocolate**
- 150 g Filigranas chocolate

- Calentar al microondas a 45-50°C, mezclar sin agitar y aplicar.

Tronco de Navidad

Modo de empleo:

- Rellenar los moldes a la mitad con el relleno de semifrío.
- Colocar en el centro 3 planchas rellenas con Bellanossa y el relleno de fruta.
- Completar con el relleno de semifrío y congelar.
- Desmoldear las piezas y decorar con el baño de Spiegel y filigranas de chocolate.



MARTIN BRAUN, S.A.
 Pol. Ind. La Serreta. C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
 30500 Molina de Segura. Murcia - España
 Teléfono: +34 968 611 712 • info@martinbraun.es
 www.martinbraun.es



BRAUN

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPE