

Tronco de Navidad

sin horno - 1ª parte -



Ingredientes:

Para la crema pastelera de chocolate:

- 60 g de harina fina de maíz (Maizena)
- 125 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche entera
- 1 cucharada cacao desgrasado en polvo
- 50 g de mantequilla

Para el ganache de chocolate:

- 200 g de nata para montar (35% MG) (Crema de leche para batir)
- 100 g de chocolate para fundir (o blanco, con leche o negro 70% de cacao)

Para la base de galletas:

- 260 g de galletas tipo digestive
- 120 ml de leche fría

Dedicación : 40 minutos
+ 3 horas de frigorífico

Cantidad : 8 - 10 personas

Este es un postre que vamos a preparar sin necesidad de encender el horno ni tener experiencia y tiene un sabor increíble. Aunque parece pequeño es muy contundente y sus raciones cunden mucho.



- 1** Preparamos la **CREMA PASTELERA de CHOCOLATE**: Ponemos al fuego la mitad de la leche con la mitad del azúcar, mezclamos hasta que se disuelva y dejamos que se vaya calentando a fuego medio. Mientras en un bol mezclamos el resto del azúcar, la harina y una cucharada de cacao desgrasado en polvo, para que luego no salgan grumos. Añadimos las yemas ligeramente batidas, la otra mitad de la leche y mezclamos bien con ayuda de unas varillas. Llevamos la mezcla al fuego con el resto de la leche. Damos calor a tope hasta que hierva la leche, apagamos el fuego y vamos incorporando la mezcla que hicimos antes. Removemos continuamente hasta que espese. Vertemos en un bol y añadimos la mantequilla, seguimos removiendo hasta que quede una crema homogénea y tapamos con film transparente, sin dejar aire en medio, para que no se reseque la capa superior. Dejamos enfriar hasta su utilización.
- 2** Hacemos una **GANACHE de CHOCOLATE**: Ponemos la **nata** al fuego mientras troceamos el **chocolate**. Cuando rompe a hervir la nata añadimos el chocolate y retiramos del fuego removiendo hasta que se funda y quede una crema homogénea. Dejamos que baje la temperatura y que enfríe en el frigorífico.

MONTAJE del TRONCO en la hoja siguiente ----->>

Tronco de Navidad sin horno - 2ª parte -



Dedicación : 40 minutos
+ 3 horas de frigorífico

Cantidad : 8 - 10 personas



Recordando los Ingredientes:

Para la crema pastelera de chocolate:

- 60 g de harina fina de maiz (Maizena)
- 125 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche entera
- 1 cucharada cacao desgrasado en polvo
- 50 g de mantequilla

Para el ganache de chocolate:

- 200 g de nata para montar (35% MG) (Crema de leche para batir)
- 100 g de chocolate para fundir (o blanco, con leche o negro 70% de cacao)

Para la base de galletas:

- 260 g de galletas tipo digestive
- 120 ml de leche fría

- 3** PREPARACIÓN del TRONCO de Navidad sin horno: Trituramos las **galletas** digestive en una picadora o con una bolsa y un rodillo hasta que queden bien desmenuzadas. La vertemos en un bol, echamos la **leche** y mezclamos hasta conseguir una pasta mas bien seca. Humedecemos la mesa y extendemos una lámina de **film plástico** transparente de un largo de unos 50 cm. Vertemos la mezcla de galleta y le damos forma de rectángulo. Extendemos otra lámina de film plástico igual la anterior y la colocamos encima de la otra y de la galleta. Con ayuda de un rodillo extendemos la mezcla de galleta con un espesor de un par de monedas y en forma de rectángulo. Levantamos la lámina superior y recortamos los bordes para dejarlos rectos con un cuchillo, añadiendo masa en los sitios en que quede escaso. Tapamos de nuevo y pasamos el rodillo donde sea necesario para igualar y retiramos el film superior.
- 4** Extendemos una capa de **crema pastelera** sobre la galleta, dejando en el lado contrario al nuestro una franja de 2 dedos sin crema. Vamos enrollando sobre sí misma la masa de galletas ayudándonos del film plástico y envolvemos el rollo que hemos formado con el propio film. Cerramos los bordes, lo colocamos sobre una bandeja y **lo dejamos en el frigorífico un mínimo de 2 horas hasta que quede más durito**. Podemos dejarlo de un día para el otro.
- 5** Una vez endurecido el **tronco lo retiramos del frigorífico** al igual que el **ganache**. Batimos el ganache con unas varillas un par de minutos hasta que quede una crema como terciopelo. Quitamos el film plástico al tronco, cortamos los bordes para igualarlo y **hacemos un corte en diagonal cerca de uno de los lados** que nos servirá de tronquito para unir al principal. Colocamos el tronco en la fuente donde vamos a servirlo y **le pegamos el tronquito en el lado donde tenemos el corte recto**. Forramos con papel aluminio la fuente para no mancharla de chocolate y **repartimos el ganache** por todo el tronco con ayuda de una espátula o cuchara. Alisamos los bordes del tronco y hacemos el borde con el ganache de chocolate. Pasamos las púas de un tenedor por el tronco para hacerle los surcos de la corteza de nuestro tronco y ya lo tendríamos listo para servir con alguna decoración específica de la ocasión.