



Tronchetto di Natale

DIFFICOLTÀ		
PREPARAZIONE	60 MINUTI	
INGREDIENTI		
M 16 dichetti di Pan di Spagna		PER LA CREMA: Fai bollire lo zucchero con l'acqua (fino ad arrivare alla temperatura di 121°C). Con le fruste (o nella planetaria) a velocità medio-alta monta i tuorli versando a filo lo sciroppo di zucchero ottenuto; continua a montare per 5 minuti fino a quando i tuorli diventeranno chiari, gonfi e spumosi. Aggiungi il mascarpone e amalgama con una spatola finché otterrai una crema liscia.
PER LA CREMA		Con le fruste, monta la panna e lo zucchero al velo; aggiungila quindi alla crema, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Lasciala riposare in frigorifero per 3 ore prima di utilizzarla.
50 g di zucchero		PER LA BAGNA: Fai sciogliere in un pentolino lo zucchero con l'acqua mescolando a fuoco dolce. Lascia intiepidire lo sciroppo e aggiungi la fialetta di aroma vaniglia.
10 ml di acqua		PER ASSEMBLARE: Stendi una base di crema sul piatto per rendere più stabile il tronchetto. Con un pennello da cucina inumidisci leggermente un dischetto di Pan di Spagna solo su un lato e farcisci con la crema aiutandoti con una sac à poche (è importante non eccedere con la bagna per non perdere la consistenza del Pan di Spagna). Disponilo verticalmente sul piatto da portata sulla crema. Procedi allo stesso modo con un altro dischetto unendolo al primo; continua con tutti gli altri e crea il tronchetto. Con la crema in eccesso, spatola la superficie.
2 tuorli d'uovo		PER DECORARE: Sciogli le gocce di cioccolato ruby a bagnomaria; versa la glassa sul tronchetto. Decora con frutta fresca e pezzetti di Pan di Spagna.
250 g di mascarpone		
120 ml di panna fresca		
10 g di zucchero al velo		
PER LA BAGNA		
150 g di zucchero semolato		
400 ml di acqua		
M 1 fialetta di aroma vaniglia		
PER DECORARE		
M RUBY gocce di cioccolato rosa		
mirtilli e ribes		

9-40-097083

