

Tronco de Navidad relleno de mousse de limón, bizcocho de almendras y glaseado de chocolate blanco.

Por fin ha llegado la Navidad y con ella uno de los postres más esperado, el Tronco de Navidad. Este año relleno de mousse de limón y bañado en chocolate blanco.



Ingredientes

Para la plancha de bizcocho de almendra.

- 250 Almendra polvo
- 190 g azúcar polvo
- 37 g azúcar invertido
- 100 g harina floja
- 200 g de huevos
- 140 g yemas
- 200 g claras de huevo.
- 50 g azúcar
- 50 g mantequilla Président Profesional

Para Mousse de limón

- 400 g de nata pasteurizada Président Profesional
- 95 g de azúcar
- 60 g de zumo de limón
- 3 claras de huevo
- 1 ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal

Relleno de crema de limón:

- 125 g de zumo de limón
- 125 g de huevos.
- 120 de azúcar
- 8 g de ralladura de limón
- 2 hojas de gelatina

Glaseado de chocolate blanco espejo

- 120 g de agua
- 150 g azúcar
- 100 g de leche condensada
- 150 g chocolate blanco
- 4 hojas de gelatina
- Colorante al gusto

Preparación

Elaboración de la plancha de bizcocho de almendra

- Montar por una parte las yemas con el azúcar invertido e incorporar a intervalos los huevos.
- Preparar la mezcla de almendra en polvo con el azúcar y la harina.
- Aparte montar las claras con su azúcar y unas gotas de ácido cítrico.
- Mezclar los dos batidos.
- Incorporar los sólidos y finalmente la mantequilla fundida.
- Formar planchas de 8 mm de altura y hornear a 220 ° C.

Para la crema de limón:

- Batir los huevos junto con el azúcar, incorporar el zumo y la ralladura.
- Cocer al baño maría hasta el total espesamiento (85 ° C).
- Agregar la gelatina remojada, escurrir y colar.
- Una vez a temperatura ambiente, verter en un molde rectangular y llevar a congelar.
- Esta crema se congela para posteriormente colocarla en el interior de la mousse.

Para la mousse de limón:

- Poner las hojas de gelatina a hidratar.
- Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y la mitad de azúcar. Semimontar la nata con el resto de azúcar y añadir la ralladura de limón.
- En una olla calentar el zumo de limón y añadir las hojas de gelatina hasta que se fundan. Dejar reposar.
- Mezclar en dos veces las claras de huevo con la nata con movimientos envolventes y después añadir la otra mitad.
- Mezclar bien y añadir poco a poco el zumo de limón con la gelatina.
- Añadir la mezcla al molde preparado repartiéndola de forma homogénea.
- Con una espátula alisar bien la superficie y dejar reposar 24 horas en el congelador.
- Desmoldar y poner de nuevo en el congelador hasta tener el glaseado.

Para elaborar el glaseado:

- Añadir el agua en una cazuela junto al azúcar. Ponerla a fuego máximo y añadir la crema condensada. previamente poner las hojas de gelatina a hidratar. Cuando la mezcla levante el hervor añadir las hojas de gelatina, apartar del fuego, añadir el chocolate y batir hasta que se deshaga.
- Añadir el colorante deseado y esperar que temperatura de la mezcla baje hasta 35 ° C.
- Reservar para glasear.

Montaje:

- Rellenar con la mousse de limón el molde en forma de tronco de Navidad.
- Desmoldar la crema de limón en introduciéndola dentro del molde en la zona central.
- Acabar de rellenar el molde con la mousse de limón.
- Cortar la plancha de bizcocho de almendra y colocarla en la superficie del molde.
- Congelar la preparación durante 24 horas.
- Desmoldar y bañar el tronco con el glaseado.
- Decorar al gusto.

