TRONCOS DE NAVIDAD

elaboración

Ingredientes:

- Bizcocho – plancha 21x31 cm + ⅓ plancha de 21x31 cm.
- Rellenos:

  - Merengue: el equivalente a 4 medias lunas.

  - Nata o trufa: 522 g de nata / + cacao c.s. para la trufa.

  - Crema pastelera: 800 g (230 g de cremín + 575 g de agua).
- Cubertura: de chocolate – 80 g de chocolate negro + 100 g de nata + 22,5 g de aceite de girasol.
- H.S.A.

Nuevas anotaciones :

- Adornos navideños.

Otras anotaciones: