



# Tronco de Navidad de casis

Ingredients to reimagine gastronomy



Los ingredientes indicados *en letra cursiva y en color* forman parte de la gama de productos Sosa.  
Puedes incluirlos en tus pedidos o consultar su disponibilidad a tu contacto de referencia.

# Tronco de Navidad de casis

PARA 500 G

## Elaboración principal

Mousse de casis.....	80 g	18,82 %
Cremoso de casis y vino dulce.....	150 g	35,29 %
Bizcocho intenso de avellana.....	80 g	18,82 %
Ganache montada de vainilla.....	75 g	17,65 %
Glaseado indirecto de casis.....	25 g	5,88 %
Glaseado neutro.....	15 g	3,53 %

Escudillar la mousse de casis en el molde principal y colocar el inserto de cremoso congelado dentro. Agregar un poco más de mousse y terminar con una banda de bizcocho precortada según las dimensiones del molde. Pasar por el abatidor y desmoldar. Montar la ganache y pochar sobre un lado del tronco. Dejar congelar. Pulverizar el glaseado neutro sobre la parte de la ganache. Glasear el resto del tronco con el glaseado de casis, con ayuda de una manga pastelera. Dejar que el tronco se termine de descongelar en nevera.

## Mousse de casis

Puré de casis Adamance (1).....	200 g	22,62 %
Puré de casis Adamance (2).....	350 g	39,59 %
Azúcar.....	120 g	13,57 %
Inulina en frío Sosa.....	100 g	11,31 %
Albuwhip Sosa.....	24 g	2,71 %
Masa de gelatina.....	90 g	10,18 %

Derretir la masa de gelatina y añadirla al puré de casis (2). Por separado, batir el puré de casis (1) con el Albuwhip. Añadir el azúcar y la Inulina previamente mezclados. Poco a poco, seguir montando durante 5 minutos más. Mezclar las dos preparaciones con una espátula y usar.



## Cremoso de casis y vino dulce

Vino dulce.....	290 g	34,28 %
<i>Puré de casis Adamance</i> .....	400 g	47,28 %
<i>Grasa de coco desodorizada Sosa</i> .....	120 g	14,18 %
<i>Profiber Stab 5 Sosa</i> .....	10 g	1,18 %
<i>Gracila Gel Sosa</i> .....	6 g	0,71 %
Almidón de maíz.....	20 g	2,36 %

Pesar la grasa de coco y dejarla en nevera. Triturar con la batidora de mano el puré con el vino dulce. Añadir el Profiber Stab 5, el almidón, el azúcar y el Gracila Gel. Hervir. Esperar que la mezcla se enfríe un poco, llegando a 45 °C. Con la ayuda de una batidora de mano emulsionar la mezcla con la grasa de coco fría. Reservar en nevera con film en contacto.

## Bizcocho intenso de avellana

Clara de huevo .....	210 g	13,71 %
Azúcar (1).....	100 g	6,53 %
Harina de avellana .....	360 g	23,50 %
Huevos enteros.....	600 g	39,16 %
Azúcar (2).....	100 g	8,58 %
Sal.....	2 g	34,33 %
<i>Harina Frolla Molino Quaglia</i> .....	80 g	34,33 %
<i>Pasta de avellana tostada Sosa</i> .....	80 g	34,33 %

Montar las claras con el azúcar. Por otro lado mezclar los demás ingredientes excepto las harinas. Mezclar las harinas y tamizarlas. Añadir las con cuidado a la segunda mezcla y finalmente incorporar poco a poco el merengue. Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

## Ganache montada de vainilla

<i>Nata 35 % Elle&amp;Vire (1)</i> .....	240 g	31,83 %
<i>Chocolate blanco Opalys 33 % Valrhona</i> ..	200 g	26,53 %
Masa de gelatina .....	12 g	1,59 %
<i>Nata 35 % Elle&amp;Vire (2)</i> .....	300 g	39,79 %
Vainilla de Madagascar.....	2 g	0,27 %

Calentar la nata y verterla encima del chocolate blanco, el raspado de las dos vainas de vainilla y la masa de gelatina. Triturar. Dejar reposar una noche y al día siguiente montar la nata y añadir la ganache, con la ayuda de una lengua, con movimientos envolventes.

## Glaseado indirecto de casis

<b>Glaseado base concentrado</b> .....	1000 g	86,58 %
<i>Puré de casis Adamance</i> .....	150 g	12,99 %
Solución ácida.....	5 g	0,43 %

Mezclar todos los elementos en frío y calentar hasta 85 °C. Enfriar a 40 °C y usar.

## Glaseado neutro

<b>Glaseado base concentrado</b> .....	1000 g	90,50 %
Agua.....	100 g	9,05 %
Solución ácida .....	5 g	0,45 %

Mezclar todos los elementos en frío y calentar hasta 85 °C. Enfriar a 40 °C y usar.

## Glaseado base concentrado

<i>Proglaçage Sosa</i> .....	70 g	7,00 %
Agua.....	335 g	33,50 %
Azúcar .....	350 g	35,00 %
<i>Glucosa líquida 40 DE Sosa</i> .....	245 g	24,50 %

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 100 °C. Dejar enfriar a 40 °C y usar.