

ROLLO A LA ITALIANA AFRUTADO

Tronco

CHOCOLATE NUANCES LIMÓN ICAM PROFESSIONAL

Receta para 1 molde de 60x40 cm

COMPONENTES

BIZCOCHO PARA BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES

350 g clara de huevo pasteurizada
140 g azúcar refinado
2 g sal
200 g yema pasteurizada
100 g harina de trigo de poca fuerza (160/180W)
6 g polvo para hornear
2 g vainilla en polvo
140 g aceite de girasol

PROCEDIMIENTO

Montar la clara de huevo con el azúcar y la sal. Añadir las yemas lentamente y, por último, los polvos tamizados y el aceite. Cocer a 180 °C unos 15 minutos.

GANACHE MONTADA DE LIMÓN

1100 g nata 35% mg
520 g **Chocolate Nuanes Limón
Icam Professional Cód. 8018**
8 g gelatina alimentaria 180 Bloom
40 g agua

Rehidratar la masa de gelatina. Calentar la nata y mezclar con el chocolate y la masa de gelatina derretida. Dejar cristalizar al menos 12 horas en el frigorífico. Montar hasta alcanzar la consistencia deseada.

MONTAJE

Montar la ganache de limón y extenderla sobre el bizcocho. Si se desea, añadir trocitos de frutos secos al gusto. Enrollar el tronco y decorar al gusto.



CHOCOLATE NUANCES LIMÓN

Típica acidez y notas características a limón.
Notas dulces y suaves matices de leche al final.

ROLLO A LA ITALIANA AFRUTADO

Tronco

CHOCOLATE NUANCES LIMÓN ICAM PROFESSIONAL



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY