

# TRONCO DE NAVIDAD CHOUSA

PARADEROS Y PASTELERO

A partir de nuestro Brazo de Chocolate

## 20% de DESCUENTO

w w w . c h o u s a . e s

☎ 9 8 2 1 0 0 3 0 0

#### Herramientas de Trabajo:

- Cuchillo
- Tenedor

#### Materias Primas:

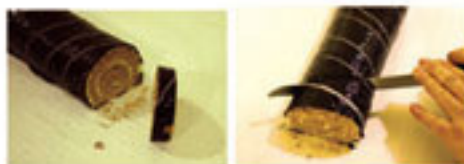
- Tronco Chousa (en este caso "Tronco de Chocolate")
- 100 grs de cobertura de Chocolate
- Azúcar Glass

Comenzamos a trabajar con el tronco Semi-congelado, ya que así es más fácil de manipular y evitamos problemas de rotura.

**1.** Recortar la primera capa de los laterales del producto y reservar los cortes.



**2.** En uno de los laterales cortar lo equivalente a una ración. En el otro lateral hacer un corte más grande e inclinado.



**3.** Colocar el corte inclinado en uno de los laterales y rellenar el hueco sobrante con el recorte que reservamos en el primer paso. Colocar la otra ración en la parte superior del tronco.



**4.** Derretir la cobertura de chocolate y extender por toda la superficie del producto con un tenedor para crear la textura deseada. Debido a que el tronco está semi-congelado, el chocolate solidifica rápido y no hay que esperar para llevar a cabo el último paso.



**5.** Por último, espolvorear y servir.



Siguiendo estos pasos, en menos de 10 minutos se consigue un típico Tronco Navideño. Al variar los cortes y las posiciones se pueden crear piezas muy diferentes.

