

Brazo gitano tradicional Navideño | Tronco de Navidad

Dedicación: 30. minutos · Horneado: 12. minutos · Cantidad: 8 - 10 personas



Ingredientes

Bizcocho genovés:

- 5 huevos M + 2 yemas
- 100 g azúcar
- 100 g harina
- Esencia de vainilla

Crema pastelera de chocolate:

- 40 g maizena
- 300 ml de leche
- 2 yemas de huevo

Ver la receta en conpanylisto.com

Con Pan y Listo · Receta para imprimir

Brazo gitano tradicional Navideño | Tronco de Navidad

- 80 g de azúcar
- Esencia de vainilla
- 1 cda bien llena de cacao desgrasado
- 20 g mantequilla

Cobertura de crema de chocolate :

- 200 g chocolate negro
- 120 ml nata para montar
- Sirope de caramelo (opcional)
- Decoración:
- 50 g chocolate negro y azúcar glass (opcionales)
- Molde rectangular 22 x 35 cm

Sobre esta receta

Brazo gitano tradicional navideño. Aquí te enseño como hacer el riquísimo Tronco de Navidad, también llamado Bûche de Noël o Tronco Navideño. Este postre tradicional cada vez más, se disfruta durante las navidades. Se dice que la idea surgió en Francia, donde tiene muchísima popularidad, al igual que en los países en los que han estado. Paso a paso verás cómo se prepara con dos opciones de decoración, para que puedas cambiar su aspecto con sólo añadir un ingrediente más.

Si lo deseas, también puedes hacer la versión del Tronco de Navidad sin horno pinchando aquí.

Se quieres mirar esta receita en galego, podes facelo

Preparación

1. Cobertura de crema de chocolate. Lo primero que preparamos es la cobertura de crema de chocolate, porque necesitamos que enfríe para utilizarla. Para hacerla troceamos el chocolate (para que se funda más rápido) y ponemos a calentar a fuego medio la nata para montar y con chorro de caramelo líquido. Cuando la nata esté caliente, añadimos el chocolate, apagamos el fuego y removemos hasta que se funda completamente. Vertemos en un bol y dejamos enfriar mientras hacemos el bizcocho.
2. Bizcocho plancha o genovés. Ponemos a precalentar el horno a 180° C = 350° F. Separamos las yemas de las claras en dos boles distintos y batimos las claras a punto de nieve. Cuando comiencen a hacer dibujo, añadimos la mitad del azúcar, poco a poco, y seguimos batiendo hasta conseguir que haga unos picos. Sin limpiar las varillas batimos las yemas con el resto del azúcar, hasta que dupliquen su volumen. Añadimos media cucharadita de esencia de vainilla y batimos unos segundos. A continuación tamizamos la mitad de la harina, mezclamos con una espátula, añadimos la mitad de las claras a punto de nieve y mezclamos de nuevo con la espátula. Tamizamos el resto de la harina, mezclamos, añadimos el resto de las claras a punto de nieve y mezclamos de nuevo, con la espátula y con movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en el molde al que hemos cubierto la base con papel de hornear, y repartimos la mezcla por toda la superficie. Horneamos a 180° C durante unos 10 - 12 minutos, con calor arriba y abajo y la bandeja en el centro. Una vez horneado el bizcocho, lo dejamos enfriar 5 minutos, mientras mojamos un paño limpio y lo escurrimos

Brazo gitano tradicional Navideño | Tronco de Navidad

bien. Lo extendemos sobre una y desmoldamos encima de él el bizcocho, soltándolo antes de los lados. Quitamos el papel de horno y colocamos el bizcocho en un lado del paño, con una separación de dos dedos. Desde ahí, vamos enrollando el bizcocho sobre sí mismo, acompañándolo con el paño, que quedará en medio. Nos quedará un rulo, que dejaremos enfriar mientras hacemos la crema pastelera.

3. Crema pastelera de chocolate. En un bol mezclamos la mitad de azúcar, con la Maizena y el cacao desgrasado (podemos tamizar la Maizena y el cacao). Añadimos las yemas ligeramente batidas y la mitad de la leche y mezclamos. Ponemos a calentar a fuego medio, el resto de la leche y del azúcar. Cuando esté caliente lo vertemos sobre la mezcla anterior, mezclamos y de nuevo la vertemos en el cazo. Calentamos a fuego medio, sin parar de remover, hasta que la mezcla espese. Al cabo de un minuto aproximadamente, cuando comience a espesar, apagamos y sin parar de remover, retiramos del fuego. Removeremos hasta que quede espesada por igual. La vertemos en un bol, en el que hemos puesto la mantequilla, y removemos hasta que esta se disuelve y la crema quede más fluida. Tapamos con film plástico, pegándolo a la crema y dejamos reposar mientras montamos el tronco.
4. Una vez frío el bizcocho lo desenrollamos y extendemos una capa de crema pastelera por toda la superficie. Debe ser una capa uniforme, que llegue hasta los bordes. De nuevo enrollamos el bizcocho sobre sí mismo, en el mismo sentido que lo habíamos hecho antes, aunque sin el paño de por medio. Una vez hecho el rollo, lo envolvemos en el paño y lo dejamos enfriar en la nevera. Mientras tanto, batimos con unas varillas la crema de chocolate de la cobertura, que se habrá espesado un poco. La batimos hasta que nos quede una crema manejable y reservamos. Si vamos a decorarla con láminas de chocolate, fundimos 50 g al baño maría o en el microondas. Una vez fundido, lo repartimos sobre una lámina de papel de hornear colocado sobre una fuente. Lo dejamos enfriar en la nevera y nos traemos el bizcocho.
5. Decoración. Quitamos el bizcocho del paño y le cortamos las puntas que nos servirán de ramas o nudos del tronco. El primero lo cortaremos desde uno de los extremos, de unos 8 cm de largo, haciendo un corte en ángulo. El otro será más pequeño, de unos 4 cm con el corte recto. Colocamos el tronco sobre la bandeja donde lo vamos a servir y en un lado ponemos el corte largo y en el lado contrario colocamos el pequeño en la parte superior. Los uniremos con la crema de chocolate y repartiremos una generosa capa cubriendo el tronco, llegando hasta los bordes. Con una cucharilla o cubierto, le hacemos un dibujo para simular la corteza, si elegimos la opción de decorar sin láminas de chocolate. En caso contrario quitamos de la nevera la lámina de chocolate, la rompemos en trozos de tamaño aleatorio y los pegamos sobre la superficie del tronco. Finalmente, para hacer el efecto nieve, espolvoreamos sobre él azúcar glass pasado por un colador y adornamos con motivos navideños.