

DOLCI E DESSERT

Buche de noel

Origine: Francia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Burro per Crema al burro	400 g
Cacao in polvere	50 g

PER IL PAN DI SPAGNA

Tuorli d'uovo	8
Sale	1 pizzico
Zucchero	100 g
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Albumi d'uovo	5
Farina	100 g
Fecola di patate	20 g

PER LA GUARNIZIONE

Foglioline di pasta di mandorle
Funghetti di meringa

Preparazione

- 1 Preparete un Pan di Spagna per rotoli farciti e una crema al burro seguendo le indicazioni riportate nelle corrispondenti ricette, quindi incorporate alla crema il cacao in polvere.
- 2 Spalmate sul pan di Spagna metà della crema, poi arrotolatelo. Mettete il resto della crema in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella (n. 4) e formate sulla superficie del tronchetto tanti cordoni paralleli, nel senso della lunghezza, in modo da ricoprirlo completamente.
- 3 Sostituite la bocchetta a stella con una liscia e piccola e fate alcuni decori con la crema avanzata.
- 4 Completate la guarnizione con le foglie di pasta di mandorle e i funghetti di meringa, oppure decorate il dolce in altro modo, secondo quanto vi suggerisce la vostra fantasia.
--- Il Tronco di Natale è un dolce natalizio tipico della gastronomia francese, del quale

esistono numerose versioni.

- 5 La base del dolce è sempre la stessa, ossia un "tronco" di pan di Spagna farcito con crema al burro, ciò che varia è il gusto della farcitura, che può essere al cioccolato, al caffè o alle nocciole, e la decorazione, che lascia spazio alla fantasia del cuoco.
- 6 Noi abbiamo optato per foglie di pasta di mandorle e funghetti di meringa.