



TRONCHETTO DI NATALE

TAPPETINO CON AFRICANO MIX:

1000g **Africano mix**

1200g uova

200g zucchero a velo

Procedimento:

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

CREMA AL BURRO:

1kg **Bianka**

1Kg burro o margarina

500g bagna al caffè (400g acqua + 100g **Pasta Caffè Arabica**)

Procedimento:

Montare in planetaria la Bianka e il burro morbidi per 3-4 min. Aggiungere gradualmente la bagna al caffè e montare di nuovo per 2-3 min.

Inserto: Q.b. **Kranfil's Caramello**

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Stendere sul lato più corto del tappetino una striscia di 1cm di Kranfil's Caramello, spalmare la crema al burro sul resto della superficie e poi arrotolare. Finire il tronchetto con altra crema al burro, lisciare e decorare a piacere.


BRAUN

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 r.a. - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it