



PRESENTA

# Bûche de Noël



**Hensil**  
Trabajando juntos por la innovación



## INGREDIENTES

### COMPOSICIÓN

- Relleno de crema y frutas navideñas

- Base de pionono

### BASE PIONONO

- 350 g Practimix Bizcochuelo Premium
- 500 g Huevo
- 50 ml Agua

### RELLENO DE CREMA NAVIDEÑA

- 500 ml Crema vegetal
- 200 g Marrasquino rojo y verde
- 50 ml Pisco
- 200 g Ganache
- 3 paq Galleta oreo
- 200 g Saucó

### DECORACIÓN

- Cobertura blanca
- Coco rayado fino
- Colorante líquido y a la grasa
- Muñecos en masa elástica
- Bullë
- Chantilly de chocolate
- Azúcar impalpable
- Practimix Abrillantador Neutro



## PROCEDIMIENTO

### BASE PIONONO

1. Pese los ingredientes y coloque en el bowl para batir en el orden de huevos, agua y premezcla Practimix Bizcochuelo Premium.
2. Bata a velocidad media por 30", luego subir a velocidad alta por 5'.
3. Dividir en dos partes el batido en tres partes.
4. Al primero agregarle cocoa y color caramelo. Extender sobre papel manteca en la bandeja.
5. Al segundo agregarle color verde y esencia de manzana. Extender sobre papel manteca en la bandeja.
6. Lleve a horno a 180°C por 7 minutos. Retire, enfríe y reserve.

### TRONCO DE NAVIDAD 1

1. Bata la crema vegetal a punto pico, separe en dos y agregue el pisco a uno de los batidos.
2. Extienda la crema sobre el pionono y esparcir los marrasquinos fileteados.
3. Enrolle el pionono con ayuda de papel manteca y lleve a refrigeración por 30'.
4. Mezclar fudge y crema batida de manera homogénea.
5. Retire el papel manteca del pionono y con ayuda de una boquilla risada extender de forma horizontal la crema de chocolate.
6. Esparza coco rallado en la base del pionono.
7. Decore con chantilly, marrasquino, bullë, cobertura y el muñeco de navidad.

### TRONCO DE NAVIDAD 2

1. Bata la crema vegetal a punto pico, agregar ganache y galleta oreo trozada.
2. Extienda sobre el pionono y enrolle con ayuda de papel manteca y lleve a refrigeración por 30'.
3. Retire el papel manteca del pionono y realizar copos con crema batida. Colocar las decoraciones navideñas según imagen. Cernir impalpable.



RINDE  
10 Porciones

INSUMOS

**Hensil**  
UTILIZADOS



PREMEZCLA

Practimix  
Bizcochuelo  
Premium



PREMEZCLA

Practimix  
Abrillantador  
Neutro