

# Buche De Noel

Preparate 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. Spalmate sul pan di Spagna met? 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. Sostituite la bocchetta a stella con una liscia e piccola e fate alcuni decori con la crema avanzata. 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 ? un dolce natalizio tipico della gastronomia francese, del quale esistono numerose versioni. La base del dolce ? sempre la stessa, ossia un "tronco" di pan di Spagna farcito con crema al burro, ci? che varia ? il gusto della farcitura, che pu? essere al cioccolato, al caff? o alle nocciole, e la decorazione, che lascia spazio alla fantasia del cuoco. Noi abbiamo optato per foglie di pasta di mandorle e funghetti di meringa.

## Ingredienti

400 G Burro Per Crema Al Burro

50 G Cacao In Polvere

Per Il Pan Di Spagna:

8 Tuorli D'uovo

1 Pizzico Sale

100 G Zucchero

1/2 Limone (scorza Grattugiata)

5 Albumi D'uovo

100 G Farina

20 G Fecola Di Patate

Per La Guarnizione:

Foglioline Di Pasta Di Mandorle

Funghetti Di Meringa

## Note

Luogo: Francia.