

Tronchetto di Natale al cioccolato

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà alta

120 minuti

Ingredienti per il Tronchetto di Natale al cioccolato.

1 foglio Pasta biscotto per rotolo
400 g Crema al burro
150 g Cioccolato fondente al 70%
100 g Bagna alcoolica al rum
A piacere Decorazioni natalizie
20 g Zucchero semolato ridotto a polvere

Per la copertura:

50 g Cioccolato fondente al 70%

Procedimento



1. Adagiate la pasta biscotto da arrotolare sopra un foglio di carta forno e bagnatela leggermente con la bagna per dolci al rum.



2. Preparate la crema al burro e, quando tiepida, aromatizzatela con il cioccolato fondente fuso. Spalmatene metà la sulla pasta rotolo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Arrotolate il tronchetto ben stretto e fatelo raffreddare un paio d’ore in frigorifero.



4. Togliete il tronchetto dal frigo e tagliatelo a pezzi di diversa misura. Sovrapponete le fette sul piatto di portata in maniera da dare la forma del classico tronchetto di natale e ricoprite tutta la superficie spalmandola con il resto della crema al burro morbida.



5. Per decorare, sciogliete a bagnomaria o in microonde il cioccolato fondente e spennellatelo a piacere sul tronchetto. Applicate le decorazioni natalizie e cospargete infine di zucchero a velo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED