

Bûche de Noël - świąteczna rolada w kształcie pnia drzewa



Potrzebne narzędzia*:

- duża blacha z piekarnika (ok 30 x 36cm)
- papier do pieczenia lub mata silikonowa
- czysta bawełniana ściereczka
- folia spożywcza
- rękaw cukierniczy
- tylka do robienia płatków / listków np. taka
- waga kuchenna
- waga jubilerska
- mikser
- malakser lub inne urządzenie do mielenia orzechów
- blender
- szpatułka silikonowa
- miski, garnek

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %, a w Słodki Bufet aż o 10%!
Kupon działa również w innych sklepach - tutaj pełna lista



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



Bûche de Noël - świąteczna rolada w kształcie pnia drzewa



Składniki:

Biskopt kakaowy:

4 jaja L
120 g drobnego cukru
70 g mąki pszennej
30 g skrobi ziemniaczanej
30 g kakao

Żel wiśniowy:

200 g wiśni (mogą być mrożone)
40 g drobnego cukru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
4 g żelatyny 180 Bloom + 20 g wody

Krem z orzechów włoskich:

200 g łuskanych orzechów włoskich
160 g mleka
200 g miękkiego masła
150 g cukru pudru
40 g rumu (można pominąć)

Ganache czekoladowy:

200 g czekolady deserowej
250 g śmietanki 30%
75 g masła, w temperaturze pokojowej
40 g rumu (można pominąć)

Bûche de Noël - świąteczna rolada w kształcie pnia drzewa



Opis wykonania:

Biszkopt kakaowy:

1. Białka ubij na dość sztywną pianę.
2. Partiami dodawaj cukier, łyżka po łyżce, i ubijaj do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj żółtka i ubijaj do połączenia składników.
4. Do miski przesiej mąkę, skrobię i kakao.
5. Wsyp suche składniki do masy jajecznej i delikatnie wymieszaj.
6. Ciasto rozprowadź na dużej, płaskiej blaszce z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia lub matą. Biszkopt powinien mieć wymiary 30x36 cm.
7. Piecz w temperaturze 180°C w trybie góra-dół przez około 12 minut.
8. Biszkopt zaraz po upieczeniu wyciągnij z piekarnika. Odwróć papierem do góry, układając na czystej ściereczce oprószonej obficie cukrem pudrem.
9. Następnie delikatnie zdejmij papier.
10. Gorące ciasto zwiń wraz ze ściereczką wzdłuż dłuższego brzegu.
11. Tak przygotowane ciasto pozostaw do wystudzenia.

Żel wiśniowy:

1. Żelatynę zalej wodą i odstaw do napęcznienia.
2. Wiśnie umieść w garnku wraz z cukrem i sokiem z cytryny. Podgrzewaj do czasu aż owoce puszczą sok, a cukier się rozpuści.
3. Owoce zblenduj i przetrzuj przez sitko, aby pozbyć się skórek. Przetarte owoce ponownie umieść w garnku i zagotuj.
4. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z łyżką wody i dodaj do gotujących się owoców. Następnie gotuj jeszcze przez 2 minuty cały czas mieszając.
5. Dodaj żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia. Następnie przelej do słoiczka i wystudź.

Bûche de Noël - świąteczna rolada w kształcie pnia drzewa



Opis wykonania:

Krem z orzechów włoskich:

1. Orzechy włoskie zmiel w malakserze na mąkę.
2. Zmielone orzechy i mleko umieść w garnku. Podgrzewaj cały czas mieszając, aż masa zagotuje się i zgęstnieje.
3. Odstaw do całkowitego wystudzenia.
4. Miękkie masło utrzyj z cukrem pudrem na jasną i puszystą masę.
5. Do masła dodaj mieszankę orzechową i wymieszaj do połączenia się składników. Pod koniec mieszania dodaj rum.

Ganache czekoladowy:

1. Czekoladę posiekaj na mniejsze kawałki.
2. Śmietankę podgrzej prawie do wrzenia. Następnie wylej na posiekaną czekoladę.
3. Dodaj masło i rum. Wymieszaj za pomocą blendera do uzyskania jednolitej konsystencji.
4. Odstaw do wystudzenia i zgęstnienia. Następnie schłodź w lodówce przez kilkadziesiąt minut, mieszając od czasu do czasu i pilnując aby krem nie stwardniał.

Bûche de Noël - świąteczna rolada w kształcie pnia drzewa



Składanie i dekorowanie rolady:

1. Do nasączenia możesz użyć kawy z rumem, a w wersji bezalkoholowej czarnej herbaty z cukrem lub soku wiśniowego.
2. Na nasączony biszkopt wyłóż żel wiśniowy i rozprowadź po całej powierzchni ciasta.
3. Na górę wyłóż krem orzechowy. Najłatwiej przełożyć krem do rękawa cukierniczego i równomiernie wyszprycować.
4. Zwiń roladę. Zabezpiecz folią spożywczą przed wysychaniem i schłodź w lodówce przez kilka godzin lub całą noc.
5. Po tym czasie udekoruj roladę ganache. Schłodzony krem czekoladowy przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego tylką do robienia płatków/listków (do rękawa przełóż tylko część kremu ponieważ bardzo szybko ogrzewa się w dłoniach) i wyszprycuj podłużne pasy jeden obok drugiego.
6. Roladę przechowuj w lodówce, najlepiej w zamykanym pojemniku - wtedy krem czekoladowy nie obeschnie zbyt szybko.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)