



FRANCUSKA ROLADA (BÛCHE DE NOËL)

30 MINUT

4 PORCJE

SKŁADNIKI



ciasto:

- 4 jaja
- 100 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 40 g kakao + 20 g do zwinięcia rolady
- 50 g gorzkiej czekolady
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku do pieczenia

nadzienienie:

- 4 żółtka
- 430 ml mleka
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 1 laska wanilii lub 1 łyżeczka pasty waniliowej
- 75 g dobrej jakości kremu kakaowo-orzechowego
- 200 g śmietanki 36%

dekoracja:

- 1 białko
- 30 g cukru
- 30 g cukru pudru
- 1 łyżka kakao
- 100 g gorzkiej czekolady

PRZYGOTOWANIE



1. Dzień wcześniej przygotowujemy nadzienie oraz dekoracje do ciasta. Żółtka ucieramy z mąką ziemniaczaną. Mleko doprowadzamy do wrzenia razem z ziarenkami wanilii. Następnie zalewamy żółtka mlekiem na dwie tury, cały czas mieszając trzepaczką, żeby nie powstały grudki. Przelewamy do rondelka i stawiamy na średnim ogniu. Mieszając od czasu do czasu, doprowadzamy do zagotowania. Ściągamy z ognia i łączymy z kremem czekoladowo-orzechowym. Przekładamy do płaskiego naczynia, przykrywamy folią spożywczą, tak aby przylegała do powierzchni kremu i schładzamy przez noc w lodówce.
2. 1 białko ubijamy do momentu, aż zaczną tworzyć się miękkie szczyty. Łyżka za łyżką wsypujemy 30 g cukru, a następnie 30 g cukru pudru. Miksujemy kilka minut na wysokich obrotach, aż kryształki całkowicie rozpuszczą się w masie. Przekładamy do worka cukierniczego z okrągłą końcówką o średnicy ok. 5 mm. Wyciskamy okrągłe, kopułkowate kapelusze oraz cienkie, podłużne, krótkie nóżki. Suszymy w 100 stopniach w piekarniku z termoobiegiem przez 2,5 godziny. Po wyłączeniu piekarnika, bezy zostawiamy w środku do całkowitego wystudzenia. Następnie oprószamy kapelusze cienką warstwą kakao. Przy pomocy nożyka, robimy w kapeluszach zagłębienia na nóżki.
3. W kąpieli wodnej roztapiamy 100 g gorzkiej czekolady. Odkładamy 2 łyżki, a resztę wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i rozprowadzamy po całej jego powierzchni. Przykrywamy drugim papierem i jeszcze raz wyrównujemy. Wstawiamy do lodówki do momentu dekorowania ciasta. W odłożonych 2 łyżkach czekolady maczamy końcówki grzybkowych nóżek, a następnie wciskamy je w wydrążone wcześniej zagłębienia w kapeluszach. Odkładamy w suche miejsce do zastygnięcia czekolady.
4. Następnego dnia składamy roladę. Składniki na ciasto powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiewamy. Czekoladę ścieramy na tarce o małych oczkach. Jaja wybijamy, oddzielamy białka i ubijamy, aż zaczną formować miękkie szczyty. W 4 turach wsypujemy cukier, za każdym razem miksując do całkowitego rozpuszczenia się jego kryształków. Dodajemy po jednym żółtku, za każdym razem miksując do połączenia. Przy pomocy szpatułki łączymy masę jajeczną z suchymi składnikami i czekoladą. Mieszamy bardzo delikatnie, do uzyskania jednolitej masy. Blaszkę o wymiarach ok. 40 cm x 27 cm smarujemy cienką warstwą masła, a dno wyklejamy przyciętym do wymiarów spodu papierem do pieczenia. Na tak przygotowaną blachę wykładamy masę biszkoptową i równomiernie rozprowadzamy. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 8 – 10 minut. Patyczek wetknięty w ciasto powinien być czysty, ale uwaga: jeśli biszkopt będzie za suchy, nie będzie się nadawał do przygotowania rolady.
5. Czystą ściereczkę posypujemy cienką, równomierną warstwą kakao i wykładamy na nią biszkopt zaraz po wyjęciu z piekarnika, górną warstwą do dołu. Niezwłocznie zawijamy biszkopt w rulon i pozostawiamy do ostygnięcia.
6. Ostudzony biszkopt delikatnie rozwijamy, nakładamy warstwę kremu, zostawiając ok. 1 cm wolnego miejsca na każdym z boków. Ponownie zwijamy roladę, pomagając sobie ściereczką. Wstawiamy do lodówki na minimum 4 godziny.
7. Dekorujemy dużymi, połamanymi płatkami czekolady, odrobiną cukru pudru, bezowymi grzybkami i świeżymi gałązkami choinki.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL