Recette de la bûche de Noël

D'après la recette « Bûche de Noël roulée traditionnelle au chocolat (facile et rapide) » du blog *Il était une fois la pâtisserie*



Complétez la recette avec les mots proposés

réfrigérateur/ mélangez/ rayures/ farine/ fondre/ beurre/ neige/ minutes/ sucre/ couper/ pâte/ fouet/ four/ chaude/ chocolat/ grumeaux/ blancs/papier

Préparation

Préparation de la ganache :

Vous commencez par faire _____250 g de chocolat noir. Vous ajoutez 250 ml de crème chaude en 3 fois, en mélangeant bien entre chaque ajout avec une maryse (=une spatule). Ensuite, vous ajoutez 50 g de _____en morceaux. Vous _____et vous le laissez fondre. Quand la ganache a refroidi, vous la placez au _____ pour qu'elle durcisse.

Préparation du biscuit roulé :

Vous séparez les _____des jaunes et vous fouettez les jaunes avec 120 g de _____en poudre.
Vous fouettez les blancs en _____et vous les incorporez à la préparation. Vous prenez d'abord environ un tiers (1/3) des blancs et vous allez les incorporer en y allant assez fort pour détendre la_____. Ensuite, vous incorporez le reste des blancs plus délicatement , toujours avec le_____, c'est ce qu'il y a de plus facile.

Vous tamisez ensuite 80 g de _____et 40 g de poudre de noisette (ou d'amande) dans la préparation. C'est important de tamiser pour éviter les_____. Vous les incorporez avec un fouet. Vous pouvez préchauffer votre _____à 180º (degrés). Vous versez la préparation sur une plaque recouverte de _____ cuisson.
Vous étalez la pâte et vous l'enfournez pour 10 _____à 180º. Ensuite, vous allez la démouler sur un torchon humide. Vous enlevez le papier sulfurisé et vous allez rouler votre pâte dans le torchon humide pendant qu'elle est encore _____pour qu'elle ne se casse pas. Quand elle a refroidi, vous déroulez et vous la recouvrez de ganache au_____.

Vous roulez votre bûche et vous allez _____une extrémité que vous allez poser sur le dessus de la bûche. Ensuite, vous recouvrez le tout de ganache. Vous faites des _____ avec une fourchette et c'est prêt!
Il ne vous reste qu'à la décorer!

Joyeuses Fêtes

LIVEWORKSHEETS