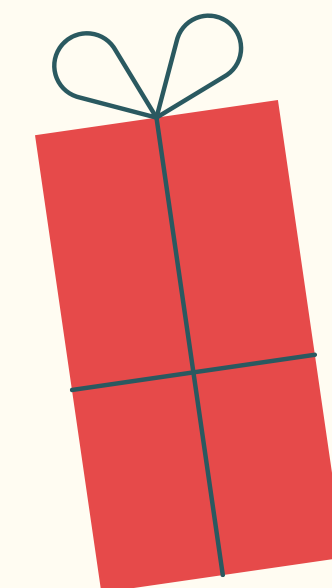




ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ!

BÛCHÉ
DE NOËL

Рождественское полено





ИНГРЕДИЕНТЫ LES INGRÉDIENTS

на 6 человек:
– 200 г Nutella
– 4 яйца
– 120 г сахарной пудры
40 г муки
– щепотка соли

Pour 6 personnes :
–200 g de Nutella
–4 œufs
–120 g de sucre en poudre
–40 g de farine
–1 pincée de sel



1. РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 180°C

Préchauffez votre four à 180°C





2. ОТДЕЛИТЕ БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.





3. ЖЕЛТКИ ВЗБИВАЙТЕ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ ПОКА НЕ ПОБЕЛЕЮТ.

Versez le sucre en poudre avec les jaunes et fouettez quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.





4. ВСЫПЬТЕ ПРОСЕЯННУЮ МУКУ И ПЕРЕМЕШАЙТЕ ДО ОДНОРОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ.

Ajoutez la farine tamisée.

Mélangez bien afin d'obtenir une préparation homogène.





5. В ДРУГОЙ МИСКЕ ВЗБЕЙТЕ БЕЛКИ С ЩЕПОТКОЙ СОЛИ ДО ПЛОТНЫХ ПИКОВ

Versez les blancs d'œufs dans un autre saladier. Ajoutez une pincée de sel.
Montez les blancs en neige ferme.





6. АККУРАТНО, С ПОМОЩЬЮ ЛОПАТКИ, СМЕШАЙТЕ БЕЛКИ С ПРЕДЫДУЩИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ

Ajoutez-les progressivement à la préparation précédente.
Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.





7. ПОЛОЖИТЕ НА ПРОТИВЕНЬ ЛИСТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ВЫЛОЖИТЕ НА НЕГО ТЕСТО, ВЫПЕКАЙТЕ 10-15 МИНУТ

Disposez une feuille de cuisson sur une plaque allant au four. Étalez la pâte sur la feuille. Enfournez pendant 10 à 15 minutes





**8. ВЫНЬТЕ ГОТОВЫЙ БИСКВИТ ИЗ ДУХОВКИ,
ПОЛОЖИТЕ ЕГО НА ЧИСТОЕ ВЛАЖНОЕ ПОЛОТЕНЦЕ,
СВЕРНИТЕ РУЛЕТОМ И ОСТАВЬТЕ НЕНАДОЛГО**

Lorsque le biscuit est bien cuit, sortez-le du four. Disposez-le sur un torchon propre et humide. Roulez délicatement le biscuit et laissez-le prendre sa forme pendant quelques instants.





9. АККУРАТНО РАЗВЕРНИТЕ РУЛЕТ, НАМАЖЬТЕ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ, СНОВА СВЕРНИТЕ (ПЛОТНО) .

Déroulez délicatement le biscuit et nappez-le de pâte à tartiner. Roulez à nouveau en serrant bien.





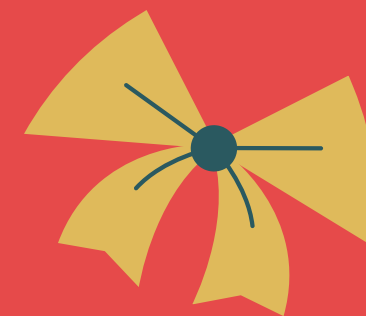
10. ПОКРОЙТЕ РУЛЕТ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И УКРАСЬТЕ, КАК ВАМ ЗАХОЧЕТСЯ!

Nappez la bûche avec de la pâte à tartiner, décorez selon vos envies.





BON APPÉTIT!



По материалам сайта
teteamodeler.com

LES BÛCHES





По материалам сайта
cuisineaz.com



