

Name of the recipe:



Christmas log – La Bûche de Noël dessert

Preparation :55 minutes

Serves : 8 people



Ingredients:

- 8 eggs
- 280 g sugar
- 200 g flour
- 22 g baking powder
- 500 g chocolate
- 400 g butter

Cooking tools:

- 2 bowls
- 1 whisk
- 1 pan
- 2 tablespoons
- 1 towel
- 1 fork

Execution of the recipe (in steps):

Etape 1 :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.

Step 1:

Separate the whites from the yolks.

Whisk the egg yolks with the sugar and 3 tablespoons of lukewarm water to lather.



Etape 2

Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.

Step 2:

Gradually add the flour and baking powder.



Etape 3

Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

Step 3 :

Beat the egg whites until stiff, then gently fold them into the previous mixture.



Etape 4

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèche-frite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur. Enfourner pour 10 à 15 minutes, le biscuit doit être légèrement doré.

Step 4:

Preheat the oven to 180 ° C (thermostat 6).

Roll out the dough in a long and flat pan (such as a universal pan) covered with baking paper, 1 cm thick. Bake for 10 to 15 minutes, the biscuit should be lightly browned.



Etape 5

A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.

Step 5:

At the exit of the oven, place on the biscuit a clean damp towel then unmold it and roll. Let cool.



Etape 6

Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie. Lorsqu'il est fondu, ajouter le [beurre](#) mou et mélanger.

Step 6:

Break the chocolate, and put it in the microwave oven with a little water. When melted, add the soft butter and mix.



Etape 7

Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

Step 7:

Unroll the cake and spread 2/3 of the chocolate in it. Then roll the biscuit again on itself.



Etape 8

Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus. Faire prendre au réfrigérateur.

Step 8:

Cover the biscuit with the rest of the chocolate and then, using a fork, streak the top. Make take in the refrigerator.

