

Registro de Navidad de Mémé

Ingredientes

Pour la génoise

6 œufs
150 g de sucre
100 g de farine
Un moule rectangulaire plat type lèche
frite de 50x60 cm environ
Du papier sulfurisé pour le moule.
Un torchon propre et humide (humidifier
avec un vaporisateur d'eau).

Pour monter la bûche

100 g de chocolat noir
un petit pot de coulis de framboise, ou de
fruits rouges, ou de myrtille.
50 g de cerneaux de noix

Preparación

Para el pastel de esponja

Precaliente el horno a 150 ° C.
Batir las claras de huevo hasta que estén rígidas.
Batir las yemas y el azúcar hasta el blanqueamiento.
Agregue la harina y revuelva bien.
Mezcle suavemente con claras de huevo.
Extienda la masa en el molde cubierto con papel pergamino y coloque en el horno durante
10 a 20 minutos: el cuchillo debe sobresalir, pero la parte superior no debe colorear
demasiado.
Tan pronto como se cocine el pastel de esponja, deséchelo en la tela húmeda.

Para escalar el registro

Extienda los coulis en el pastel de esponja.
Enrolle el pastel de esponja gracias a la tela húmeda. Manténgalo en su lugar con la tela.
Derrita el chocolate con agua en una caldera doble o en el microondas. (Cuando el plato de
chocolate se corta en pedazos en el tazón, el agua debe llegar a dos tercios de la altura del
chocolate).
Revuelva el chocolate derretido para homogeneizarlo, luego agregue los núcleos de nogal.
Extienda el chocolate derretido en el tronco.