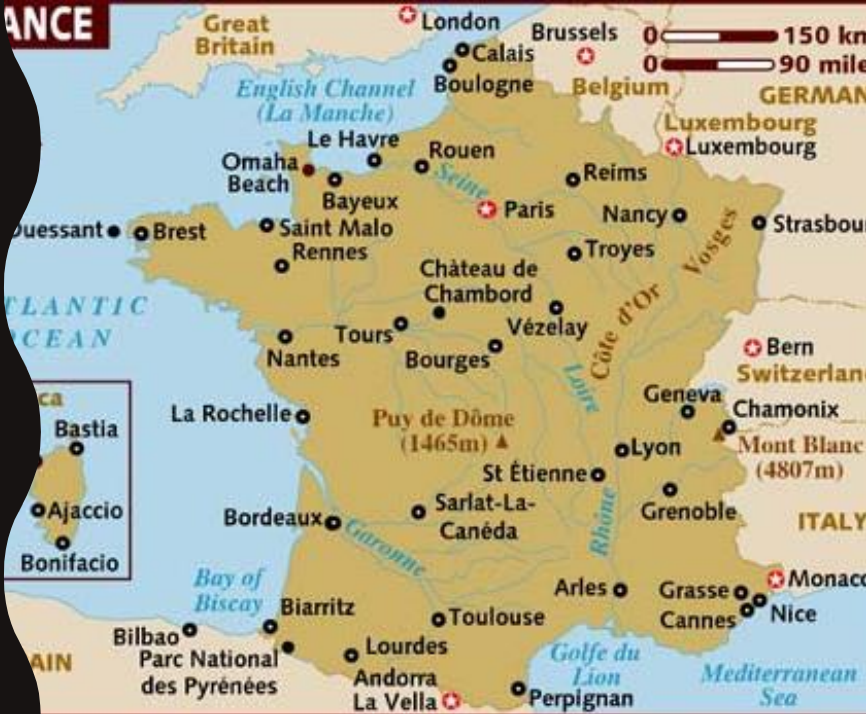


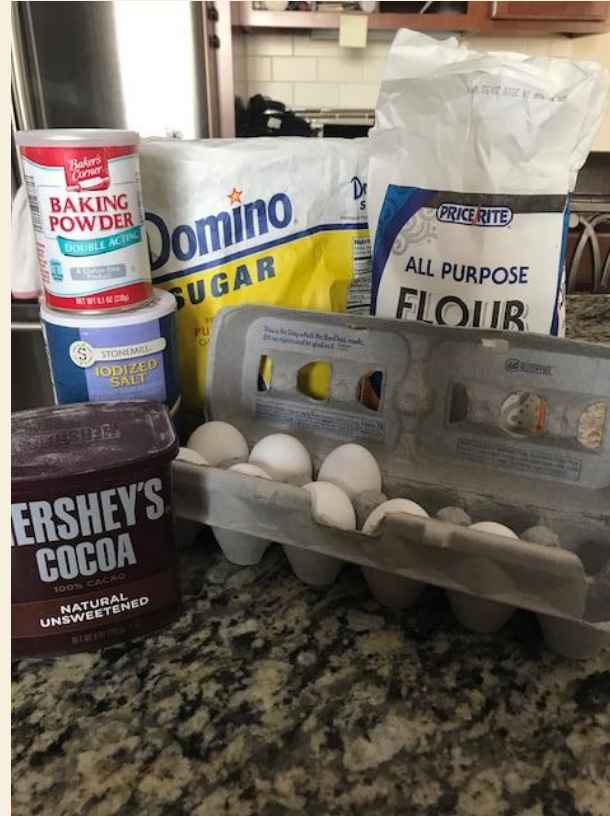
BÔCHE AUX FRAISES

**MICHELLE HO
CLASSE ROUGE**

PAYS D'ORIGINE

La bûche de Noël est un dessert populaire en France particulièrement pour Noël.





LES INGRÉDIENTS

Pour le gâteau:

4 œufs

100 g de sucre

40 g de farine

40 g de levure

30 g de cacao

Une demi cuillère de café du sel

Pour la crème

380 g de sucre

Une demi cuillère de café de
l'extrait vanille

8-10 fraises coupés

230 g du fromage à la crème

VOCABULAIRE



De la farine



Les fraises



Le glaçage (la crème)



De la levure



Un torchon



Un moule



Saupoudrer



Verser un filet de

LE PROCESSUS

Pour le gâteau:

1. J'ai ramassé les ingrédients et j'ai mesuré les quantités appropriés.
2. J'ai préchauffé le four à 180°C.
3. J'ai séparé les blancs et les jaunes des œufs et j'ai mis les jaunes dans un grand bol.
4. J'ai battu les jaunes avec un tiers de la sucre pour 5 minutes.
5. Dans un autre bol, j'ai mélangé de la farine, de la levure, du sel, et du cacao et puis j'ai ajouté la mixture avec les jaunes.
6. Dans un autre bol, j'ai battu les blancs avec de la sucre restant et j'ai ajouté cette mixture dans l'autre mixture.



LE PROCESSUS CONTINU

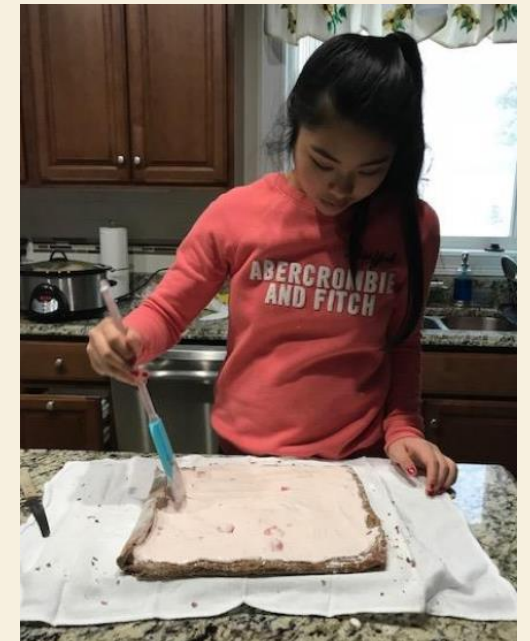
7. J'ai propagé la mixture uniformément dans un moule et je l'ai mis dans le four pour 10-12 minutes.
8. Puis, j'ai saupoudré de la sucre sur le gâteau.
9. Je l'ai mis sur un torchon et je l'ai enroulé.
10. Je l'ai mis dans le frigo pour 4 heures.



LE PROCESSUS CONTINU

Pour la crème:

11. J'ai coupé les fraises dans les petits morceaux.
12. J'ai battu du fromage à la crème, de l'extrait vanille, et du sucre dans un grand bol.
13. Puis, j'ai mis les fraises coupées dans le bol et j'ai battu la mixture plus.
14. J'ai mis la mixture dans le frigo pour 4 heures.
15. Après, j'ai déroulé le gâteau et j'ai propagé la mixture uniformément sur le gâteau.
16. Je l'ai enroulé encore et mis dans le frigo pour 2 heures.



LE PROCESSUS CONTINU

Pour décorer:

17. J'ai fondu du chocolat

18. J'ai versé un filet du chocolat et de la crème
sur le gâteau.

19. J'ai mis des fraises dans le chocolat fondu et je
les ai mis sur le gâteau.



SI J'AVAIS PLUS DE TEMPS

- J'aurais faire glaçage pour l'extérieur de la bûche.
- J'aurais mis des petits morceaux du chocolat dans la bûche.
- J'aurais fait des petits décorations pour l'extérieur de la bûche pour ressembler à un arbre.

