

# **Bûche De Noël Χριστουγεννιάτικος Κορμός**

**Μια συνταγή από την Αγγελική-Ραφαέλα Παλαμουτίδη Β2**

Το “**Bûche De Noël**” ή όπως είναι γνωστός στην Ελλάδα **Χριστουγεννιάτικος Κορμός** είναι ένα γλυκό που προέρχεται από την Γαλλία, αλλά είναι ευρέως διαδεδομένο σε όλη την Ευρώπη. Πρόκειται για ένα γλυκό το οποίο σερβίρεται στο τέλος του χριστουγεννιάτικου γεύματος και αναφορές σχετικές με αυτό υπάρχουν από τον Μεσαίωνα. Παραλλαγές αυτού του γλυκού μπορούν να βρεθούν σε ολόκληρο τον κόσμο. Παραδοσιακά παρασκευάζεται με gênoise και βουτυρόκρεμα, ή με παντεσπάνι και διαφορετική επικάλυψη αντίστοιχα, ότι διαθέτει ο καθένας. **Στην οικογένεια μου, το γλυκό αυτό το φτιάχνουμε ως επιδόρπιο για το χριστουγεννιάτικο γεύμα.** Για να μπορούν όμως να το φάνε όλοι το φτιάχνουμε με τυρί κρέμα και σαντιγί. Είναι ένα γλυκό στο οποίο δεν μπορεί να αντισταθεί κανείς!



## **Υλικά:**

### **Για το παντεσπάνι:**

- 4 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 2/3 φλ. του τσαγιού ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1 φλ. του τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

### **Για την γέμιση:**

- 375 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. φουντούκια θρυμματισμένα
- χυμό από ένα πορτοκάλι



### Για την επικάλυψη:

- τρίμμα κουβερτούρας
- σαντιγί
- αμύγδαλο φιλέ
- φουντούκια θρυμματισμένα



### Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C.

#### Για το παντεσπάνι:

Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα. Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, τη βανίλια, και τους κρόκους και τα χτυπάμε με το μίξερ, μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε την μαρέγκα ανακατεύοντας με απαλές κινήσεις. Τέλος, το τοποθετούμε σε ένα ορθογώνιο ταψί, αφού έχουμε ήδη τοποθετήσει αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 200°C για δέκα λεπτά.

#### Για την γέμιση:

Σε ένα μπολ χτυπάμε το τυρί κρέμα με την ζάχαρη. Προσθέτουμε την βανίλια, τον χυμό πορτοκαλιού και την κρέμα γάλακτος ωσότου πήξει. Την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Αφού έχει ψηθεί το παντεσπάνι, το βγάζουμε από το ταψί αναποδογυρίζοντάς το και το τυλίγουμε με μία πετσέτα. Μόλις κρυώσει, προσθέτουμε την κρέμα και ενδεικτικά μερικά θρυμματισμένα φουντούκια και κομματάκια κουβερτούρας. Το τυλίγουμε, το καλύπτουμε με σαντιγί, στολίζουμε με τρίμμα κουβερτούρας, θρυμματισμένα φουντούκια και αμύγδαλα και σερβίρουμε!

*Bon  
Appetit!*

## ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

### Christmas Log cake

#### Ingredients:

##### **For the sponge cake:**

- 4 eggs room temperature
- $\frac{2}{3}$  cups sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- $\frac{1}{4}$  teaspoon salt
- 1 cup flour

##### **For the filling**

- 375 gr cream cheese
- 100 gr sugar
- 1 vanilla
- 400gr fat cream
- 100gr crushed walnuts
- Juice from one orange

##### **Toppings:**

- Crushed chocolate
- Whipped cream
- Crushed almonds
- Crushed walnuts

#### **Instructions:**

Preheat the oven to 180°C.

##### **For the sponge cake:**

Beat the egg whites to a meringue. In another bowl, add the sugar, vanilla, and egg yolks and beat them with the electric mixer until they turn white. Add the flour and salt and continue mixing. Then add the meringue, mixing gently. Finally, place it in a rectangular baking pan, after having already placed non-stick paper and bake at 200°C for ten minutes.

##### **For the filling:**

In a bowl, whisk the cream cheese with the sugar. Add the vanilla, orange juice and cream until it thickens. Set it aside to cool.

After the cake is done, remove it from the pan by turning it upside down and wrap it with a towel. Once it cools, add the cream and a few crushed hazelnuts and chunks of chocolate. Wrap it, cover it with whipped cream, decorate it with a sprinkle of chocolate, crushed hazelnuts and almonds and serve!

"Bûche De Noël" or as it is known in Greece, Christmas Log cake is a dessert that originated in France, but is widely spread throughout Europe. It is a dessert served at the end of the Christmas meal and references to it date back to the Middle Ages. Variations of this sweet can be found all over the world. Traditionally made with génoise and buttercream, or with sponge cake and a different topping, whatever each one had.

In my family, we make this as dessert for Christmas dinner. But so that everyone can eat it, we make it with cream cheese and whipped cream. It's a dessert that no one can resist!

**Palamoutidi Aggeliki-Rafaela B2**