

# Bûche de Noël

Eén van die traditionele kerstbaksels is onder andere een “bûche de Noël” oftewel een kerstboomstam of kerststronk. Volgens Wikipedia refereert deze boomstam aan het echte boomstammetje dat je rond kerst gebruikt om een heerlijk warm en gezellig vuur te maken rond kerst. Deze lekkernij wordt voornamelijk geserveerd in België, Frankrijk, het verenigd koninkrijk en Vietnam. Er zijn diverse varianten van deze “Bûche de Noël” te vinden, met chocoladebiscuit of juist met blanke biscuit, strak en modern of juist natuurgetrouw en soms met een knipoog zoals die waarbij kaboutertjes geplaatst waren die druk aan het zagen waren. Ik ging voor en natuurgetrouwe versie met hulst van fondant. Volgend jaar december kan je in een workshop de fijne kneepjes leren om deze kerstboomstam net zo mooi te kunnen maken als deze! Nu ik toch jullie aandacht heb, wil ik bij deze al mijn lezers hele fijne kerstdagen wensen!



## **Ingrediënten:**

### Biscuitplak:

- 170 gram eiwit
- 170 gram eidooier
- 170 gram fijne tafelsuiker
- 14 gram citroenrasp (dr. Oetker)
- 135 gram patentbloem
- 33 gram aardappelzetmeel

### Chocolademousse:

- 1 blaadje gelatine
- 26 gram suikersiroop (13 gram suiker en 13 gram water)
- 50 gram eidooiers
- 250 ml slagroom
- 60 gram poedersuiker
- 125 gram melkchocolade

#### Ganache:

- 180 gram pure chocolade in kleine stukjes gehakt
- 175 gram slagroom
- 35 gram zachte roomboter

#### Afwerking:

- groene en rode fondant
- poedersuiker

#### Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 230 graden Celsius.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Maak een kom en de garden van je mixer goed vetvrij.
- Vermeng de citroenrasp met de suiker.
- Klopt het eiwit op tot het stevigheid begint te krijgen en voeg dan geleidelijk de suiker en citroenrasp toe.
- Als het eiwit in pieken blijft staan, is het goed opgeklopt.
- Spatel de gezeefde bloem en het zetmeel door het eiwitmengsel.
- Spatel de eidooiers door het mengsel.
- Verdeel over het bakpapier en strijk glad.
- Bak in ca. 10 minuten gaar.
- Bestuif de plak met poedersuiker en stort op een schone theedoek.
- Laat volledig afkoelen.
- Maak ondertussen de chocolademousse.
- Laat het blaadje gelatine weken in koud water.
- Breng de suiker en het water in een pannetje aan de kook.
- Verwarm nog eens 30 sec. op vol vermogen in de magnetron.
- Giet de suikersiroop bij de eidooiers en klop ze op tot ze schuimig en wit zijn.
- Klop de slagroom met de poedersuiker stijf.
- Smelt de chocolade in de magnetron (steeds gedurende een korte tijd, roer tussendoor steeds even door om te voorkomen dat de chocolade verbrandt)
- Roer 1/3 van de slagroom door de gesmolten chocolade.
- Knijp het gelatineblaadje uit en smelt deze in de magnetron.
- Roer de gesmolten gelatine krachtig door het slagroom-chocolade mengsel.
- Roer de opgeklopte eidooiers door het mengsel.
- Spatel de overgebleven slagroom door het mengsel.
- Verwijder het bakpapier van de biscuitplak.
- Bestrijk de plak met de chocolademousse.
- Rol de plak op terwijl je de theedoek als steun gebruikt voor de biscuitplak.
- “Knoop” de theedoek om de rol, zodat je een soort worst hebt, en laat opstijven in de koelkast.

- Haal de rol uit de koelkast en maak de ganache.
- Breng de slagroom aan de kook.
- Roer de chocolade door de slagroom en haal de pan van de warmtebron.
- Voeg de boter toe en roer goed door.
- Laat de ganache afkoelen tot deze de consistentie van chocoladepasta heeft.
- Snijd een stukje van de rol af en leg deze naast of op de rol.
- Bestrijk de rol met de ganache en breng een boomschorspatroon aan.
- Laat opstijven in de koelkast.
- Rol de groene fondant dun uit en steek met een koeksteker hulstblaadjes uit.
- Leg deze op de kerststronk.
- Rol van rode fondant ronde balletjes en leg deze bij de groene blaadjes.
- Bestrooi de stam met poedersuiker zodat het net lijkt of het heeft gesneeuwd.

Bron: biscuit: Praktijkboek beslag door NBC. Chocolademousse: Bakboek, de Klassiekers door PIVA, overige is naar eigen inzicht samengesteld.