Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Рождественское полено

25 декабря 2014 13:18 · https://open-cook.ru/recipes/rozhdestvenskoe-poleno



Это первое **рождественское полено** в моей жизни и довольно удачное, кстати. В состав рецепта входят доступные продукты, а готовится довольно просто. Но! По рецепту идет два крема, №1 в начинку, №2 масляный для наружного украшения. Нам крем №1 совершенно не понравился, поэтому я советую сделать вдвое больше крема №2 и использовать только его и внутрь, и снаружи, хотя кто-то может со мной не согласиться. Готовить Рождественское полено лучше за 1-2 дня до подачи.

За рецепт большое спасибо Наталье!

«Рожде́ственское поле́но» или «Йольское поле́но» — традиционный рождественский торт в виде полена, распространенный во Франции и бывших французских колониях. По сути, это разновидность рулета. Обычай выпекания этого торта восходит к средневековому обычаю сожжения рождественского полена, который, в свою очередь, уходит во времена язычества, когда сжиганием святочного полена отмечался приход зимнего солнцестояния.

Чаще всего изготавливают из бисквитного теста таким образом, чтобы срез торта напоминал спил древесного ствола, а крем намазывают так, чтобы он был похож на кору дерева. Часто украшают сахарной пудрой, которая символизирует снег, а также фигурками грибов (сделанных из марципана) и ягод. (Википедия)

На 1 полено:

Бисквит:

- 4 яйца
- 2 ст.л. с верхом муки
- 2 ст.л. с верхом крахмала картофельного
- 3 ст.л. сахара
- 1 ч.л. ванильного сахара

Крем №1 (для начинки):

- 0,5 л молока
- 2 ст.л. какао-порошка
- 30 гр сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 3 ст.л. крахмала
- соль на кончике ножа
- 1/2 ч.л. ванильного сахара
- 20 гр темного шоколада

Крем №2:

- 50 мл молока
- 100 гр сахарной пудры
- 125 гр сливочного масла комнатной температуры
- 2 ст.л. какао-порошка
- 1 ч.л. ванильного сахара

Для украшения:

- 1-2 ст.л. какао-порошка
- 1 ст.л. сахарной пудры
- ситечко

- вилка

Для бисквита в глубокой миске взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром на высокой скорости в течении минут 5-10, чтобы получилась светлая и пышная масса (как пена).



Смешать муку и крахмал, аккуратно ввести в яично-сахарную пену, осторожно перемешать до однородного состояния.



Тесто вылить на противень, застеленный пекарской бумагой, и отправить в духовку, разогретую до 160-180 градусов, примерно на 15 минут.



Подготовить чистое полотенце, готовый бисквит вынуть из духовки. На готовность проверить как всегда зубочисткой, воткнув ее в середину, если она выйдет сухая, значит, готово.



Осторожно перевернуть бисквит на полотенце.



Не спеша и не нервничая снять пекарскую бумагу с бисквита.



Еще теплый бисквит свернуть в рулет с помощью полотенца, которое должно быть между слоями бисквита. Дать остыть.



Для крема №1 нужно подогреть в ковше или сотейнике 300 мл молока, добавить в него соль, сахар, ванильный сахар, какао и масло. Перемешать.



На среднем огне довести эту смесь до кипения и варить минуты 2, снять с плиты. В оставшихся 200 мл молока развести крахмал и влить все это тонкой струйкой в горячую молочную смесь, постоянно помешивая.



Вернуть сотейник на маленький огонь и довести до кипения, постоянно помешивая.



Минуты 2 дать этой смеси покипеть, чтобы она загустела.



Снять с плиты, остудить и убрать в холодильник на 1 час.



Остывший корж осторожно развернуть и по всей его поверхности размазать крем №1, сверху равномерно разбросать натертый темный шоколад (на крупной или мелкой терке - не принципиально), чуть придавить.



Уже без помощи полотенца свернуть рулет. Убрать его на 1 час в холодильник.



Теперь нужно аккуратно обрезать края у рулета и отрезать 1/3 или 1/4 рулета под углом в 45 градусов. Эту небольшую отрезанную часть приложить острым краем (ту, что отрезали под 45 градусов) к боку основного рулета.Чуть позже мы промажем и "приклеем" ее масляным кремом.



Для крема №2 довести молоко до кипения и остудить до комнатной температуры. В миску выложить масло, сахарную пудру, ванильный сахар, какао-порошок и влить молоко.



Взбивать на минимальной скорости 5 минут до получения красивого, нежного и пышного крема.



Сначала смазать край нашего "сучка", которым он будет прикрепляться к основному рулету. Приложить его к боку рулета и чуть прижать. Щели обмазать кремом.



Теперь весь рулет обмазать кремом, кроме его срезов, чтобы больше было похоже на срез бревна.



Вооружаемся вилкой и проводим ею вдоль полена волнообразными движениями. Это мы подобие коры создаем.



Через сито просеять немножко какао на наше полено.



Теперь чуть-чуть припорошить сахарной пудрой, как-будто снегом.



Все, волшебное Рождественское полено готово! Осталось убрать его в холодильник минимум на 2 часа или до следующего дня и угощать им родных и близких!



Приятного аппетита!

З.Ы.: торт на картонке, обмотанной пищевой пленкой, лежит потому, что его увозили к друзьям, для коробки так было удобнее, потому что готовый торт перекладывать с блюда на блюдо крайне неудобно.

Комментарии: 6

Морт Волан-де-Лорд # 14:47 21.12.2017

Прямо сейчас готовлю по вашему рецепту:) Корж не получается. Прилипает к фольге, бумаге и противню, а пока его отдираешь - высыхает, если и потом в рулет сложить начинает ломаться. Либо 15 минут это много для его выпечки, либо чего-то не знаю. Кое-как скрутил, напишу что в итоге получилось.



Анна Нечаева # 19:41 21.12.2017

Подождите, а фольга то откуда? Если пекли бисквит на фольге, то может потому и прилип. Бисквит ломается при сворачивании, если он уже остыл. Поэтому это делают пока он еще теплы или даже горячий. Я написала примерно 15 минут из-за особенностей каждой духовки. За осень я сменила 3 духовки и к каждой еще нужно приноровиться. Поэтому не ленюсь в каждом посте с выпечкой писать про проверку зубочисткой. Возможно, что бисквит "перепекся", засиделся в духовке, оттого и ломался.

Если технология соблюдена, то не должно быть проблем с отделением бисквита от бумаги. Если готовить его на противне, то его нужно смазать маслом, вот тут если жар в духовке сильный, то могут возникнуть проблемы с отдиранием бисквита от противня. Чаще всего такая проблема в газовых духовках. Если бисквит пристал к бумаге, то либо бумага плохого качества, либо закралась ошибка в приготовлении теста. насчет фольги ничего не знаю, ни разу не видела чтобы ее использовали для выпекания бисквитов.



Морт Волан-де-Лорд # 21:11 21.12.2017

Спасибо за ответ и к тому же быстрый! По поводу фольги, я просто попробовал пару вариантов. Сначала, как было написано по рецепту, я сделал на пекарской бумаге, подержал 15 минут. Пока отдирал бумагу весь бисквит высох. Во второй раз подумал, что можно смазать противень маслом и выпекать без бумаги, но так как лень было мыть противень после выпечки, и также неизвестно прилипнет ли к нему тесто, то решил использовать фольгу и поставить на 10 минут. Фольгу было легче отделить от бисквита, но в некоторых местах фольга отрывалась вместе с тестом (кое где не пропеклось). Духовка у меня электрическая. Вся сложность заключается в том, чтобы отделить бисквит и свернуть пока он еще теплый.

В целом рецепт вкусненький, использовал только один крем №2, по вашим рекомендациям и он хорош. Такой шоколадный маслянисто-жирноватый вкус, как у сливок. Использовал х2 ингредиенты и пачку масла 180гр, 1ч.л. ванильного сахара. Бисквит простояв пару часов в холодильнике слегка подсох либо был подсохший на момент приготовления.

По этому рецепту я еще приготовлю, либо на следующий Йоль,либо на какой-нибудь другой праздник:)

> **Анна Нечаева** # 21:14 21.12.2017
>
> Теперь понятно. Очень жаль, что так вышло((
>
> Может попробуете использовать вот такой бисквит для рулета https://open-cook.ru/recipes/biskvitnyj-rulet-s-klubnikoj?
>
> Может с ним будет легче?

Roman Viking # 21:16 21.12.2017

Туц! Зарегистрировался на вашем сайте. Оффтоп, у вас получаются очень яркие фотографии! Как вы добиваетесь такого эффекта?

Roman Viking # 21:17 21.12.2017

На неделе попробую! Отпишусь, когда этот тортик доем :))
