

## BISCUIT ROULÉ DE NOËL

Pour décorer ma bûche de Noël, j'ai utilisé du papier ScrapCooking, un moule pour faire des chocolats et des petits sucres en forme de flocon de neige.



### CREATION GROS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (1)

Vue 3034 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

### AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

### INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : [www.cuisineludique.com](http://www.cuisineludique.com)

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/gros-gateaux,biscuit-roule-de-noel,recettes-de-cuisine,602-0.html>

### 1. INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

#### Ingrédients :

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 1 cuillère à café d'arôme naturel de fleur d'orange
- 1 pot de confiture de fraise
- 100g de chocolat blanc

#### Matériel et décor :

- 3 feuilles de papier ScrapCooking® « cœurs »
- 1 moule pour chocolat « sujets de Noël »
- Quelques minisucres « flocons »
- 1 cercle à pâtisserie de 9,5cm de diamètre



## 2. PRÉPARATION DU DÉCOR



La veille, faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et remplissez les empreintes du moule pour chocolat. Versez le reste du chocolat fondu sur une feuille de papier ScrapCooking® et étalez-le avec une spatule pour obtenir une fine couche. Laissez refroidir complètement et placez au réfrigérateur.

## 3. PRÉPARER LA PÂTE



Le jour J, sortez les éléments en chocolat du réfrigérateur. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la fleur d'oranger. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.

Préchauffez le four à 180° et placez les 2 feuilles de papier ScrapCooking® restantes sur la plaque du four. Versez la pâte dessus et étalez pour recouvrir entièrement la plaque.

## 4. CUISSON



Faites cuire 12 à 15 min en surveillant la cuisson, le biscuit doit être juste cuit pour ne pas se casser. A la sortie du four étalez un torchon humide sur le biscuit et retournez rapidement votre plaque pour que le biscuit se retrouve sur le torchon. Enlevez délicatement le papier ScrapCooking®. Retournez à nouveau le biscuit avant de le garnir généreusement de confiture et de l'enrouler. Laissez-le complètement refroidir.

## 5. DÉCORATION DE LA BÛCHE DE NOËL



Découpez 1 cercle dans la plaque de chocolat avec le cercle à pâtisserie. Pour ne pas casser la plaque, tournez le cercle en exerçant une légère pression jusqu'à ce que le chocolat soit découpé. Coupez le rond obtenu en deux et placez une moitié à chaque extrémité du biscuit. Démoulez les sujets en chocolats et piquez-les sur le biscuit. Décorez avec les petits flocons.