

Буш дё Ноэль: рождественская история с поленом

Появление «Рождественского полена», европейского праздничного десерта, связано со средневековой французской и итальянской традицией сжигать перед Рождеством в печи бревно. Этот ритуал возник в дохристианский период, и сегодня о нем напоминает сладкий атрибут – рулет с шоколадным кремом, внешне напоминающий полено.

Еще в языческие времена, когда наступал самый короткий день в году, кельты сжигали целое умершее дерево – дуб, вишню или вяз – в знак прощания с отжившим себя прошлым и встречи с новым прекрасным будущим. Яркое пламя горящего дерева ассоциировалось с солнцем и приближением весны.

С зарождением христианства языческая традиция не исчезла, но она значительно изменилась и приобрела несколько иной смысл. В средневековье в каждом доме отец семейства приносил домой большое бревно, которое поливал медом, вином, растительным маслом, обращался к нему со своими просьбами. Затем дерево разжигали в очаге либо камине с помощью угольков, сохранившихся от прошлогоднего полена. Бревно тлело всю ночь. Оставшиеся от полена угольки собирали и хранили до следующего Рождества в качестве оберега дома от молний и происков дьявола.

На территории Франции и Италии традиция сохранялась вплоть до XIX века. В этом же столетии затейливые французские кулинары изобрели десерт, который заменил во время праздничного обряда настоящее полено, – Буш дё Ноэль (Bûches de Noël). Сладкое блюдо готовят в виде рулета, так как именно рулет при срезе напоминает дерево. Основу делают из бисквитного теста, рулет покрывают кремом коричневого цвета – сливочным, масляным, шоколадным ганашем. Внутри – начинка из сгущенного молока, ягодного, сливочного либо шоколадного крема. Сверху десерт украшают сахарной пудрой, фигурками грибов, лесных ягод.

Рецептов рулета на сегодня существует множество. Предлагаем приготовить десерт с вишней – французы любят готовить это блюдо с ягодами, фруктами, дополнять его вкус фруктовой пропиткой.

Рецепт рождественского полена с вишней

Для того чтобы приготовить **бисквит**, тебе понадобятся: 5 яиц, 75 грамм муки, 100 грамм сахара, 50 грамм какао-порошка, чайная ложка разрыхлителя, сливочное масло для смазывания противня.

Для **начинки** будут нужны: 200 грамм консервированной вишни без косточек, 250 мл сливок жирностью не менее 33%.

Для **глазури** потребуются: 200 грамм шоколада, 50 грамм сахарной пудры, 150 грамм сливочного масла.

В глубокой миске с помощью миксера до воздушной массы взбей яйца и сахар, добавь просеянную муку, какао и разрыхлитель. Все смешай.

Выстели противень пекарской бумагой, смажь маслом, слегка посыпь какао. На бумагу выложи тесто, разровняй, выпекай 15 минут при 180 градусах.

Возьми еще один лист бумаги для выпечки. Посыпь его сахарной пудрой, выложи на лист готовый бисквит, сверни его рулетом вместе с бумагой, обмотай полотенцем и оставь до остывания.

В это время взбей сливки. Остывший бисквит разверни, положи на него взбитые сливки и вишню, снова заверни.

Для приготовления глазури растопи шоколад. Масло разотри с сахарной пудрой, добавь шоколад, смешай в однородную массу, покрой кремом рулет и укрась его на свой вкус.

Поскольку десерт готовят на западе в католическое Рождество, ты также можешь приготовить его к 25 декабря. Ведь уже в этом году в Украине появился еще один выходной, а значит у тебя будет время для новых кулинарных экспериментов. Вкусных праздников!