

Recette : la bûche de Noël

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **4 (1958)**

Heft 12

PDF erstellt am: **05.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LA BÛCHE DE NOËL

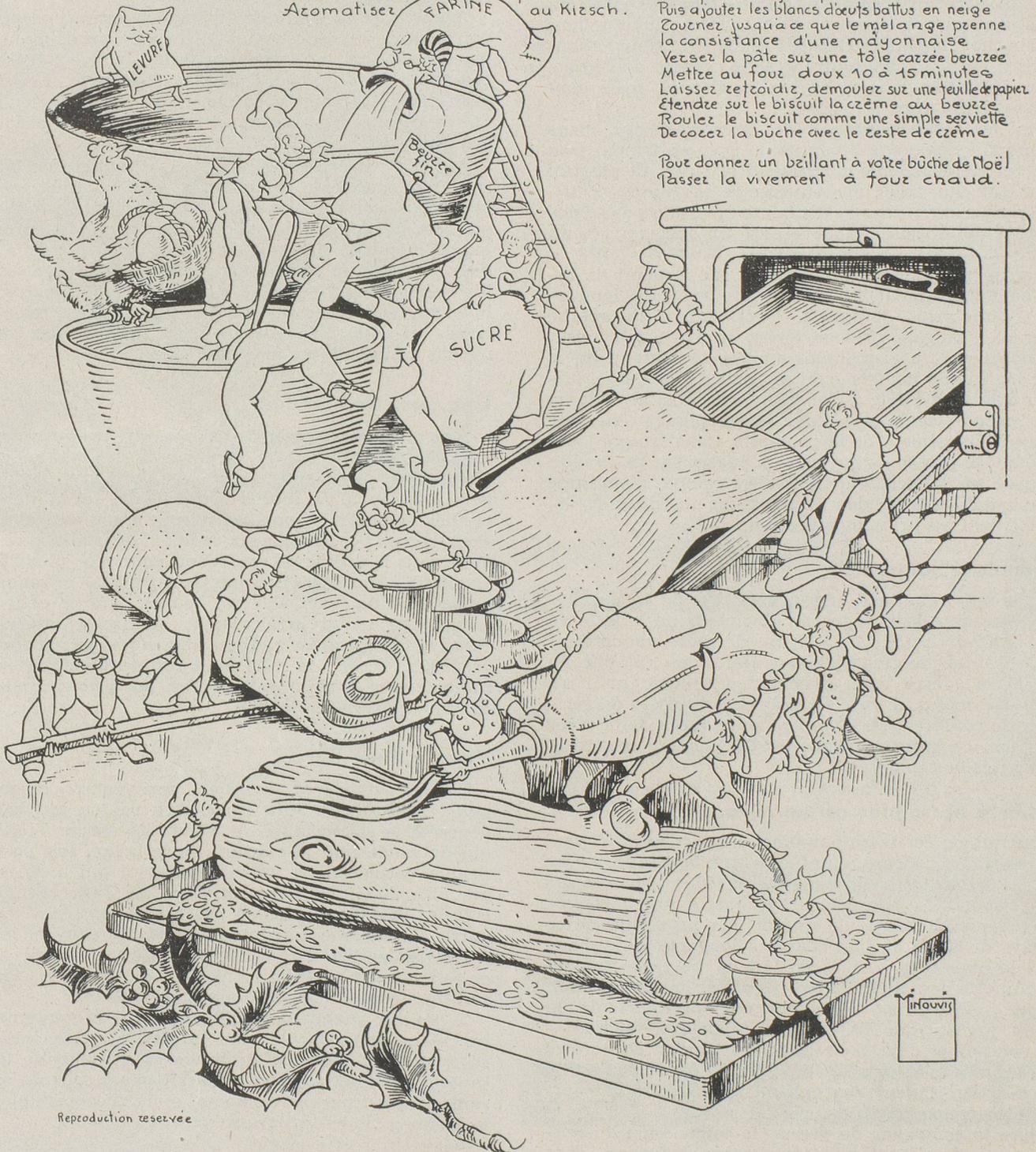
CRÈME AU BEURRE

Ramollir dans une terrine 125gr de beurre fin
Le travailler avec 450gr de sucre glace
Ajouter 2 jaunes d'œufs en continuant
à travailler le mélange jusqu'à
consistance d'une pommade
Aromatiser au Kirsch.

BISCUIT ROULE

Casser 2 œufs, séparer les blancs des jaunes
Mélanger 150gr de sucre, 7gr de levure et les jaunes
Coulner le mélange avec une cuillère de bois
jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger
Incorporer 100gr de farine en travaillant la pâte
Puis ajouter les blancs d'œufs battus en neige
Coulner jusqu'à ce que le mélange prenne
la consistance d'une mayonnaise
Verser la pâte sur une tôle carrée beurrée
Mettre au four doux 10 à 15 minutes
Laisser refroidir, démouler sur une feuille de papier
Étendre sur le biscuit la crème au beurre
Rouler le biscuit comme une simple serviette
Décorer la bûche avec le reste de crème

Pour donner un brillant à votre bûche de Noël
Passer la vivement à four chaud.



Reproduction réservée