



# Bûche de Noël

ARROLLADOS NAVIDEÑOS

---

LA PIEZA CENTRAL DE TU MESA NAVIDEÑA  
EN DOS DELICIOSAS PRESENTACIONES

SOL GUNDAKER





## ¡Hola! Soy Sol

desarrolladora de recetas, instructora de  
pastelería, blogger & food stylist

Y estoy muy emocionada de compartir con vos el paso a paso de este postre tradicional para la cena de Navidad que yo misma hago todos los años.

En este taller te voy a compartir dos estilos elegantes y deliciosos de arrollados navideños: Moka-Chocolate y Chocolate Blanco con Pistachos y Frambuesa.

Vas a aprender cómo elaborar cada uno de sus componentes, así como su ensamblaje y una presentación que hace honor a la tradición mientras experimentamos con un giro moderno.

Gracias por estar aquí y por permitirme compartir con vos esta tradición navidaña.



@sol.gundaker



## LISTA DE UTENSILIOS

- Bandeja para horno tamaño estándar (30 x 40 cm)
- Papel parchment o papel para hornear
- Termómetro para horno (opcional)
- Olla mediana
- Olla pequeña
- Batidora eléctrica con tazón y accesorio de globo
- Batidor de globo manual
- Balanza de alimentos
- Tazas medidoras para ingredientes secos y húmedos.
- Cucharas medidoras
- Colador o tamiz mediano
- Espátula de hule grande
- Espátula metálica pequeña
- Tazones en diversos tamaños
- Plástico de cocina para cubrir
- Manga pastelera con boquilla redonda de 1 cm
- Toallas de cocina de tela (que no suelte hilos)
- Perlas rojas de confitería en tamaño grande (6 mm)
- Matizador perlado color dorado (opcional)



# Bizcocho de Esponja

## INGREDIENTES

- 4 huevos separados (claras y yemas por aparte)
- 1 taza azúcar
- 1 cda vainilla
- 1¼ taza harina
- 1½ cdtas polvo de hornear
- ½ cda sal
- ¼ taza leche (de tu elección)

**Además:** 1 cda de azúcar glass para enrollar.

**NOTA:** Para el arrollado de chocolate blanco podés elegir arrollar el bizcocho a lo ancho.

## PREPARACIÓN

1. En un tazón mediano, cernir la harina con el polvo de hornear y la sal. Apartar.
2. En el tazón de la batidora ajustada con el batidor de globo, colocar las claras y batir a velocidad alta hasta formar picos suaves. Agregar 1 taza de azúcar lentamente.
3. Agregar las yemas una a una y la esencia de vainilla.
4. Con la batidora a velocidad baja añadir los ingredientes secos alternando con la leche, iniciando y finalizando con los ingredientes secos. Suspender el batido de inmediato.
5. Precalentar el horno a 350°C y preparar una bandeja para horno de 40 x 30 cm con papel para hornear y una capa delgada de mantequilla (sobre el papel). Colocar la mezcla en la bandeja y nivelar con una espátula para formar una capa uniforme.
6. Hornear por 12 minutos o hasta que al tocar el bizcocho con el dedo, la marca que deja el dedo se devuelva a su forma original.
7. Retirlo del horno y cuando todavía esté caliente colocar sobre una toalla de cocina limpia espolvoreada con azúcar glass. Pelar el papel para hornear y enrollar el bizcocho a lo largo (con todo y toalla). Apartar y dejar enfriar.



# Ganache de Chocolate Semi Dulce

## INGREDIENTES

- 450 g (2½ tazas) de chocochips semi-dulces o trozos de chocolate 75% cacao
- 300 ml (1¼ taza) de crema de leche

## PREPARACIÓN

1. Calentar la crema de leche en una olla pequeña o en el microondas hasta que forme burbujas pequeñas y esté a punto de hervir.
2. Colocar las chocochips en un tazón mediano y verter la crema de leche caliente sobre ellas. Dejar reposar 2 minutos y mezclar con un batidor de globo manual hasta que se forme una mezcla suave y homogénea.
3. Si todavía se pueden ver trocitos de chocolate, colocar en el microondas por 10 segundos y mezclar.





# Crema de Mantequilla de Café (Estilo Suizo)

## INGREDIENTES

- 150 g claras de huevo
- 300 g azúcar
- 450 g mantequilla temperatura ambiente
- 1 cda esencia de vainilla (opcional)
- 2 cdtas agua
- 2 cdtas café instantáneo

## PREPARACIÓN

1. En el tazón de la batidora colocar las claras y el azúcar.
2. En una olla mediana colocar 1 pulgada de agua. Llevar a ebullición y disminuir el fuego a bajo. Colocar el tazón de la batidora sobre la olla (el aguano debe tocar el tazón) para formar un baño maría. Calentar las claras y el azúcar moviendo constantemente con una espátula de hule o batidor de globo manual, por aproximadamente 5 minutos o hasta que al tomar una muestra y frotar los dedos, no se sienta rastro de gránulos de azúcar.
3. En la batidora con el batidor de globo, batir esta mezcla hasta que crezcan las claras y se formen picos. El merengue debe quedar espeso y brillante.
4. Con la velocidad en media/baja, agregar la mantequilla 1 cucharada a la vez, raspando los bordes del tazón ocasionalmente. Añadir la esencia de vainilla. Diluir el café instantáneo en 2 cdtas de agua. Agregar a la crema de mantequilla y continuar batiendo por 5 minutos a velocidad media/baja.



# Hongos de Merengue

## INGREDIENTES

- 4 (150 g) claras de huevo
- 2 tazas (250 g) azúcar glass
- 1 cda cocoa en polvo
- 50 g chocolate oscuro para derretir

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 210°F y laminar una bandeja para horno con papel para hornear.
2. Para hacer el merengue suizo, colocar las claras de huevo en el tazón de la batidora (procurar que esté muy limpio). Añadir el azúcar glass y batir ligeramente con un batidor de globo.
3. En una olla mediana colocar 1 pulgada de agua. Llevar a ebullición y disminuir el fuego a bajo. Colocar el tazón de la batidora sobre la olla (el aguano debe tocar el tazón) para formar un baño maría.
4. Batir las claras con el azúcar con un batidor de globo manual hasta formar espuma. Continuar batiendo constantemente hasta que la mezcla se caliente.
5. Con la batidora eléctrica, continuar batiendo a velocidad alta hasta que enfríe por completo y se obtenga un merengue brillante que forme picos firmes.
6. De inmediato, trasladar el merengue a una manga pastelera ajustada con una boquilla redonda de 1 cm. Colocar un poco de merengue en las 4 esquinas del papel para hornear para fijarlo.

# Hongos de Merengue

## CONTINUACIÓN

7. Para hacer los tallos de los hongos, sostener la manga recta sobre la bandeja. Exprimir la manga gentilmente y tocar la bandeja formando la base del tallo. Levantar la manga hacia arriba lento, mientras el merengue sale a través de la boquilla. Asegurarse de formar un pico en la parte superior dejando de presionar y levantando la manga de manera abrupta. Formar tallos de aproximadamente 3 cm de alto aunque pueden tener diferentes alturas.

8. Para las tapas de los hongos, sostener la manga pastelera de manera de que la boquilla quede aproximadamente a 1 cm de la bandeja. Exprimir la manga para que el merengue salga y formar "domos" de diferentes tamaños (entre 3 y 5 cm). Si es necesario puede mojar un dedo y aplanar cualquier pico.

9. Espolvorear las tapas con cocoa en polvo utilizando un tamiz pequeño. Hornear los tallos y tapas por 1 hora. Apagar el horno y dejar enfriar con la bandeja dentro del horno.

10. Para armar los hongos, derretir el chocolate en el microondas en intervalos de 30 segundos. Hacer un pequeño orificio con un cuchillo de punta en el fondo de cada una de las tapas para poder introducir las puntas de los tallos. Una vez fundido el chocolate, "pintar" el fondo de las tapas con chocolate e introducir la punta de los tallos en los orificios creados en los fondos de las tapas. Dejar secar boca abajo hasta que el chocolate solidifique. Utilizar como decoración para diferentes postres.



# Bellotas de Chocolate y Almendras

## INGREDIENTES

- 1/2 taza de ganache de chocolate oscuro
- 1/4 taza de nueces o pecanas molidas
- 100 g almendras fileteadas

## PREPARACIÓN

1. Incorporar las nueces picadas a la ganache de chocolate de textura untada para formar una pasta (si es necesario, puede refrigerar antes del siguiente paso).
2. Con 2 cucharas cafeteras, formar óvalos de ganache. Humedecer las yemas de los dedos y dar una forma de huevo, en la que la base quede más ancha que la punta.
3. Pegar las almendras fileteadas una a una, formando filas y traslapándolas para cubrir agujeros, formando las bellotas.



# ENSAMBLAJE

1. Extender el rollo que se había dejado enfriar dentro de la toalla de cocina y colocar una capa uniforme de crema de mantequilla con sabor a café. Dejar al menos 3 cm en el extremo donde se va a cerrar el rollo sin relleno.
2. Enrollar el bizcocho, removiendo la toalla de cocina y dejando el cierre debajo del arrollado.
3. Colocar una capa delgada de ganache de chocolate oscuro (en textura untada) que cubra todo el arrollado, omitiendo los extremos. Si la ganache se ha solidificado mucho y es difícil de esparcir, se puede calentar en intervalos de 10 segundos en el microondas hasta obtener la textura deseada. Refrigerar el arrollado por 30 minutos o hasta que esta capa solidifique.
4. Cortar una rebanada delgada de cada extremo del arrollado utilizando un cuchillo de sierra. Luego, con el mismo cuchillo, cortar las ramas del tronco realizando un corte en 45° y un segundo corte recto, de manera de que ambas ramas tengan un lado en ángulo y un lado recto (ver el video demostrativo para comprender mejor este proceso).
5. Colocar el tronco grande en el platón de servir y pegar ambas ramas al tronco, una sobre él y otra al lado.
6. Cubrir el tronco y las ramas por completo con una capa adicional de ganache, incluyendo los extremos del tronco y de las ramas y fusionando con ganache las ramas al tronco. En los extremos, realizar los círculos con una espátula pequeña o con un cuchillo de mantequilla, para que simulen un tronco cortado.
7. Mientras la ganache sigue fresca, tomar un tenedor y formar la corteza del tronco, como se demuestra en el video.
8. Decorar el Bûche de Noël con bellotas de chocolate y almendras y con hongos de merengue.





# Mousse de Chocolate Blanco y Pistacho

## INGREDIENTES

- 150 g chocolate blanco
- 240 ml de crema para batir estilo chantillí (líquida)
- 140 g de queso crema a temperatura ambiente.
- ½ taza de pistachos picados finos (tratar de eliminar la cáscara fina exterior)
- 1-2 gotas de colorante vegetal en color verde

## PREPARACIÓN

1. Picar el chocolate blanco en trozos pequeños y colocar en un tazón resistente al microondas. Derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos o en baño maría. Dejar que pierda calor pero que todavía se mantenga líquido.
2. En el tazón de la batidora ajustada con el accesorio de globo, batir la crema chantillí a velocidad alta hasta que se formen picos firmes. Eliminar cualquier líquido proveniente del queso crema e incorporar el queso crema a la crema chantillí. Batir hasta incorporar.
3. Añadir lentamente el chocolate blanco fundido e incorporar a velocidad baja.
4. Añadir el colorante vegetal y batir hasta lograr un verde pastel.
5. Incorporar los pistachos picados con una espátula de hule y movimiento envolvente.
6. Trasladar a una manga pastelera grande.

# Ganache de Chocolate Blanco

## INGREDIENTES

- 300 g de cobertura de chocolate blanco en monedas, chispas o trozos pequeños.
- 60 g (1/4 taza) de crema de leche.

## PREPARACIÓN

1. En un tazón para microondas colocar la cobertura de chocolate blanco junto con la crema de leche por 30 segundos y mover con una espátula. Repetir en intervalos de 30 segundos hasta que el chocolate esté casi completamente derretido (dar chance moviendo el chocolate para determinar si logra derretirse antes de volver a calentar). Terminar de derretir en intervalos de 10 segundos, para evitar que se queme el chocolate. Cubrir con plástico de cocina y dejar enfriar.



# Corteza de Chocolate Blanco

## INGREDIENTES

- 200 g de chocolate blanco (o cobertura) en chispas, monedas o trozos pequeños.

## PREPARACIÓN

1. Colocar en un tazón mediano apto para el calor y derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos, o bien, en baño maría. Evitar sobrecalentar el chocolate ya que puede apelmazarse.
2. Extender una lámina de papel para hornear con 4 objetos en los extremos para ayudar a que no se enrolle. Colocar el chocolate derretido y esparcir hasta formar una capa delgada uniforme. Quitar los objetos que sostenían el papel para hornear y enrollar, de manera de que el chocolate derretido quede dentro del papel, en un rollo.
3. Refrigerar por 30 minutos o hasta que solidifique. Desenrollar el papel permitiendo que el chocolate se quiebre en trozos curvos. Utilizar como decoración.





# Romero Confitado

## INGREDIENTES

### Sirope simple:

- ½ taza de azúcar
- ½ taza de agua

### Además

- 15-20 ramitas de romero de 15 cm
- ½ taza de azúcar para espolvorear

## PREPARACIÓN

1. Hacer el sirope simple: En una olla pequeña pero lo suficientemente ancha para introducir las ramitas de romero, colocar el agua y ½ taza de azúcar. Llevar a ebullición y permitir que se disuelva el azúcar. Apagar y dejar enfriar.
2. Remojar las ramas de romero en el sirope simple, permitiendo que escurra el exceso. Colocar las ramas en una bandeja y dejar secar por 1 hora.
3. Una vez que el romero esté pegajoso con el sirope simple, espolvorear cada rama con suficiente azúcar para cubrir todas las hojas. Dejar secar por 1 hora y usar como decoración para diferentes comidas y postres.



# ENSAMBLAJE

## 340 g de mermelada de frambuesa

1. Extender el rollo que se había dejado enfriar dentro de la toalla de cocina y colocar una capa de 340 g de mermelada de frambuesa.
2. Cortar una sección de la manga pastelera que contiene el mousse de chocolate blanco y pistacho y disponer una capa del mousse sobre la mermelada, sin que se mezclen las dos capas. Dejar al menos 3 cm en el extremo del rollo sin relleno.
3. Enrollar el bizcocho, dejando el cierre debajo del arrollado. Cortar una rebanada delgada de cada extremo del arrollado utilizando un cuchillo de sierra.
4. Colocar una capa delgada de ganache de chocolate blanco (en textura untada) que cubra todo el arrollado incluidos los extremos. Si la ganache se ha solidificado mucho y es difícil de esparcir, se puede calentar en intervalos de 10 segundos en el microondas hasta obtener la textura deseada. Refrigerar el arrollado por 20 minutos o hasta que esta capa solidifique.
5. Colocar una capa más gruesa de ganache en los extremos del arrollado, que permita realizar con una espátula pequeña o un cuchillo de mantequilla, círculos que simulen un tronco cortado.
6. Colocar en el resto del tronco otra capa delgada de ganache, que funcione como pegamento para la corteza de chocolate.
7. Mientras la ganache sigue fresca y pegajosa, colocar trozos de corteza de chocolate blanco por todo el arrollado, dejando libres solamente los extremos que ya ha decorado con círculos.
8. Finalizar con romero confitado y perlas de azúcar en color rojo.



# ¡Gracias!

Espero que estas recetas sean una adición perfecta a tu recetario. Gracias por compartir conmigo un rato disfrutando de la hermosa actividad de hornear.

Este documento es diseñado por Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling. Todo el contenido de este documento es propiedad de - SOL GUNDAKER INC.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de [hola@solgundaker.com](mailto:hola@solgundaker.com)

© 2024 Sol Gundaker, Inc.



@sol.gundaker