



Bûche de Noël

ARROLLADOS NAVIDEÑOS

Mini SESIONES al ÉXITO

Tu ruta paso a paso para el arrollado navideño más sofisticado con días de anticipación



TU CRONOGRAMA FLEXIBLE

Esta guía funciona para vos, sin importar cuándo empecés.



FASE 1: COMPRAS DE INGREDIENTES

Tiempo estimado: 1-2 horas | Hacer: 3-4 semanas antes

PASO 1: Imprimí tu recetario y elegí cual(es) arrollado(s) vas a elaborar

En el recetario del curso encontrarás todos los ingredientes que vas a necesitar para cada receta.

PASO 2: Organizá tu ruta de supermercados

Hacé una lista de tus supermercados favoritos y marcá el orden en que los visitarás.

Ejemplo:

1. Supermercado A → Ingredientes secos, pape parchment, film de cocina
2. Supermercado B → Almendras fileteadas, chocolates blanco y semidulce
3. Supermercado C → Crema chantilly

¿Por qué esto te ahorra tiempo? Evitás dar vueltas innecesarias y comprás todo en un solo día.

PASO 3: Elegí tu día de compras

Marcalo en tu calendario como si fuera una cita importante.

GUÍA DE FECHAS DE VENCIMIENTO

Productos que PODÉS comprar con 1 mes de anticipación:

- Todos los de la lista de compras con excepción de los huevos y el romero fresco

! NOTA: Si vas a comprar los ingredientes lácteos con anticipación, seguí las instrucciones del empaque para conservarlos. Por ejemplo: la mantequilla se refrigera, la crema de leche puede mantenerse a temperatura ambiente antes de abrirse y algunas cremas chantilly se mantienen congeladas.



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

Productos que debes comprar con MÁXIMO 1 semana de anticipación antes de comenzar a elaborar tus masas:

- 🕒 Huevos

Productos que debes comprar 1-2 días antes de usar (confitar):

- 🕒 Romero fresco

🔪 FASE 2: REVISÁ TUS MATERIALES DE TRABAJO Y ELEGÍ TU PLATÓN:

🕒 Tiempo estimado: 30 min - 1 hora | Hacer: 2-3 semanas antes

Paso 1: Revisá tus materiales de trabajo

En el recetario del curso encontrarás tu lista de utensilios. Revisala con anticipación por si debes adquirir alguno.

Paso 2: Elegí tu platón rectangular o bandeja

OPCIÓN A: Presentación clásica en bandeja

Platón o bandeja rectangular de al menos 35 cm de largo

TIP PRO: Campana de vidrio o acrílico (opcional, para conservar en la refri o transportar)

OPCIÓN B: Para regalo o venta

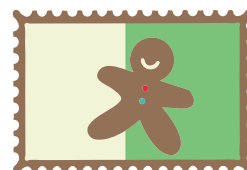
- Caja pastelera alargada (mínimo 35 cm de largo)
- Base de cartón para pastel que quepa dentro de la caja (rectangular, 30-35 cm)
- Cinta navideña (dorado, plateado, o colores navideños)
- Etiqueta/tag personalizada



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

🍰 FASE 3: ADELANTAR COMPONENTES QUE SE CONGELAN

Esta es tu fase más importante para adelantar trabajo y no correr el día de tu cena navideña.



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

COMPONENTE 1: BIZCOCHO DE ESPONJA

🕒 Tiempo de preparación: 30-40 min | Congelar: hasta 1 mes antes

PROCESO DE CONGELACIÓN:

PASO 1: Hacé el bizcocho según la receta y enrollalo con un papel para hornear o parchment dentro (IMPORTANTE: no con una toalla de cocina como indica el video)

PASO 2: Dejalo enfriar completamente (mínimo 1 hora)

PASO 3: NO DESENNOLLES. Mantenelo enrollado con el papel parchment adentro.

¿Por qué?

- Mantiene la forma del rollo
- Evita que se quiebre al desenrollar después
- El parchment evita que se pegue

PASO 4: Envolve el rollo (con todo y parchment) en 2 capas de papel film de cocina y 2 láminas de papel aluminio.

PASO 5: Rotulá con marcador permanente

Escribí:

BIZCOCHO BUCHE DE NOEL

Hecho: [fecha]

Escribí el arrollado para el que lo vas a usar: [Moka-Chocolate O Chocolate Blanco-Frambuesa]

TIP: Si vas a hacer ambas versiones, hacé los dos bizcochos el mismo día y congelá ambos.

DESCONGELACIÓN DEL BIZCOCHO:

TIEMPO NECESARIO: 3-4 horas antes de rellenar

PASO 1: Sacá el bizcocho del congelador

PASO 2: Dejalo a temperatura ambiente por 2-3 horas (todavía envuelto en el aluminio)

PASO 3: Retirá el papel film y aluminio con mucho cuidado de que no entren gotas de agua al bizcocho.

PASO 4: Desenrollá, quitá el parchment y procedé con su relleno y cobertura como lo indica el video.

Nota: El bizcocho debe desenrollarse solamente cuando ha llegado a temperatura ambiente. Este tiempo puede variar.

COMPONENTE 2: CREMA DE MANTEQUILLA DE CAFÉ (Estilo Suizo)

 Tiempo de preparación: 40-50 min | Congelar: hasta 3 semanas antes

PROCESO DE CONGELACIÓN:

PASO 1: Hacé la buttercream según la receta del curso

PASO 2: Transferí a una bolsa ziploc tamaño galón

Técnica correcta:

1. Poné la bolsa dentro de un vaso o tazón grande (para mantenerla abierta)
2. Doblá los bordes hacia afuera
3. Con una espátula, transferí la buttercream
4. Eliminá TODO el aire posible antes de sellar

PASO 3: Aplastá la bolsa para que quede plana (más fácil de descongelar después)

PASO 4: Etiquetá con marcador permanente

Escribí directamente sobre la bolsa:

BUTTERCREAM DE CAFÉ

Hecha: [fecha]

PASO 5: Colocá la bolsa plana en el congelador sobre una superficie plana (evitar colocar sobre una rejilla)

DESCONGELACIÓN DE BUTTERCREAM:

TIEMPO NECESARIO: 4 horas antes de usar

PROCESO CORRECTO:

PASO 1: Sacá la bolsa del congelador aproximadamente 4 horas antes de usar.


PASO 2: Transferí a un tazón y batí con batidora eléctrica por 2-3 minutos a velocidad media

¿Por qué batir de nuevo?

- La congelación separa ligeramente la emulsión
- Batir restaura la textura cremosa y esponjosa
- Vuelve a incorporar aire
-

TÉCNICA DE RESCATE: Si se ve "cortada" o separada → Tomá ½ taza de la crema y colocala por 12 segundos en el microondas. Reincorporá al resto de la crema y seguí batiendo. Se va a recuperar.

COMPONENTE 3: HONGOS DE MERENGUE

 **Tiempo de preparación:** 1.5-2 horas | **Congelar:** hasta 1 mes antes

PROCESO DE CONGELACIÓN:

PASO 1: Hacé los hongos según la receta y dejalos enfriar completamente

PASO 2: Armalos (pegar tallos a tapas con chocolate) y dejá que el chocolate solidifique o podés congelarlos sin armar y pegarlos con chocolate luego.

PASO 3: Colocá los hongos en una bolsa ziploc tamaño galón en una sola capa o en un recipiente apto para congelador que sea completamente hermético

Técnica correcta:

- NO los amontones
- Colocá papel parchment entre capas si es necesario
- Eliminá el aire suavemente de la bolsa ziploc (sin aplastar los hongos)

PASO 4: Etiquetá

HONGOS DE MERENGUE

Hechos: [fecha]

FRÁGILES

DESCONGELACIÓN DE LOS HONGOS:

TIEMPO NECESARIO: 2-3 horas antes de consumir

PROCESO CORRECTO:

PASO 1: Sacá la bolsa del congelador

PASO 2: Dejalos a temperatura ambiente dentro de su recipiente cerrado durante 2-3 horas.

¿Por qué sin abrir?

- El merengue es EXTREMADAMENTE susceptible a la humedad
- Si abris la bolsa mientras está frío, se forma condensación
- La condensación derrite el merengue y lo vuelve pegajoso
-

PASO 3: Retira de la bolsa o recipiente de cierre hermético. Cuidado con las gotas de agua que pueden haberse formado durante el proceso de descongelación.

PASO 4: Una vez descongelados, consumilos lo antes posible para disfrutar de su mejor textura, ya que absorben también humedad del ambiente.

FASE 4: COMPONENTES QUE SE HACEN 1 SEMANA ANTES (NO CONGELAR)

 **Hacer:** 3-5 días antes de ensamblar y mantener en recipientes de cierre hermético a temperatura ambiente fresca



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

COMPONENTE 4: ROMERO CONFITADO

 **Tiempo de preparación:** 20 min + 2 horas de secado

CUÁNDO HACERLO:

3-5 días antes de tu cena navideña

ALMACENAMIENTO CORRECTO:

PASO 1: Dejá que el romero confitado se seque completamente (2 horas mínimo)

PASO 2: Colocá en un recipiente hermético

- **NOTA:** Debe estar 100% seco antes de guardar

PASO 3: Colocá papel parchment en el fondo del recipiente

PASO 4: Acomodá las ramas sin que se toquen demasiado entre sí

PASO 5: Si necesitás hacer capas, separá con papel parchment

PASO 6: Guardá en lugar fresco y seco (NO refrigerador)

DURACIÓN: Hasta 1 semana en condiciones óptimas

COMPONENTE 5: CORTEZA DE CHOCOLATE BLANCO

 **Tiempo de preparación:** 30 min | **Hacer:** 2-4 días antes

ALMACENAMIENTO CORRECTO:

PASO 1: Una vez que la corteza esté completamente solidificada y quebrada en trozos, colocá en recipiente hermético

PASO 2: Separá capas con papel parchment

PASO 3: Guardá en lugar fresco y seco

TEMPERATURA IDEAL: Por debajo de 21°C

DURACIÓN: Hasta 1 semana solo en condiciones óptimas

COMPONENTE 6: BELLOTAS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

 **Tiempo de preparación:** 30-40 min | **Hacer:** 2-3 días antes

ALMACENAMIENTO:

- Recipiente hermético
- Separadas por papel parchment
- En lugar fresco o refrigerador

FASE 5: COMPONENTES DEL MISMO

DÍA O 1 DÍA ANTES

Estos NO se pueden adelantar



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

COMPONENTE 7: GANACHES (Chocolate Oscuro y Chocolate Blanco)

 Tiempo de preparación: 15-20 min cada uno

CUÁNDO HACERLO:

El mismo día de ensamblar

¿Por qué no antes?

- Necesitás el ganache en estado fluido/untable para cubrir el tronco

COMPONENTE 8: MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO

 Tiempo de preparación: 20-30 min

CUÁNDO HACERLO:

El mismo día de ensamblar (NO hacer antes)

¿Por qué?

- Contiene crema chantillí batida → pierde volumen con el tiempo y absorbe olores
- Contiene queso crema → puede soltar líquido si se hace con anticipación

TIMING RECOMENDADO:

- Si ensamblas en la mañana → hacé el mousse en la mañana
- Si ensamblas en la tarde → hacé el mousse en la tarde

FASE 6: ENSAMBLAJE FINAL

 Tiempo: 1-1.5 horas | Hacer: 1 día antes de servir o en la mañana de la cena (idealmente)



Tachá esta postal cuando hayás completado esta fase

CUÁNDO ENSAMBLAR:

IDEAL: 1 día antes de tu cena navideña o en la mañana si vas a servirlo por la noche

- Este tiempo es necesario para que el ganache que y solidifique

¿Se puede ensamblar el mismo día? Sí, pero dejá mínimo de 4 horas de refrigeración antes de servir.

ORDEN DE ENSAMBLAJE:

PREPARACIÓN (antes de empezar):

- Todos los componentes listos y a temperatura correcta
- Bizcocho descongelado y a temperatura ambiente
- Buttercream/Mousse en manga pastelera

- Ganaches en textura untada
- Mesa de trabajo limpia y despejada
- Platón de servir listo
- Elementos decorativos listos

Seguí el paso a paso de ensamblaje en los videos del curso.

REFRIGERACIÓN POST-ENSAMBLAJE:

CRÍTICO: Tu refrigerador debe estar:

-  Limpio (sin olores fuertes)

CÓMO ALMACENAR:

OPCIÓN A: Sin cubrir (si tu refri está impecable)

OPCIÓN B: Campana de vidrio o acrílico

OPCIÓN C: Tent de papel aluminio (sin tocar la decoración)

DURACIÓN DE REFRIGERADO: Máximo 24 horas después de ensamblado

DÍA DE SERVIR

CUÁNDO SACAR DEL REFRIGERADOR:

30-60 minutos antes de servir

¿Por qué?

- Los sabores se aprecian mejor a temperatura ambiente
- El bizcocho está más esponjoso
- El ganache no está tan duro (más fácil de cortar)

PERO:

- Si hace mucho calor (25°C+) → sacá solo 30 min antes
- Si el mousse de pistacho se ve muy suave → mantené refrigerado hasta el último momento

Etiquetame en Instagram @solgundaker - ¡Me encanta ver tus Buches de Noël! ❤️