

# Десерт с тысячелетней историей

Символы приобретают особый смысл в Рождество. Любое действие, освященное многолетней традицией,— своего рода связь времен между прошлым, будущим и настоящим. В этом легко убедиться, хотя бы раз попробовав десерт под названием «Рождественское полено». О том, как приготовить необычное угощение, которое обещает нечто большее, чем просто наслаждение вкусом изысканного десерта, рассказывает Елена Князева, шеф-кондитер ресторана «Причал № 1» (г. Сочи).

— Для России десерт под названием «Рождественское полено» скорее экзотика, чем распространенная практика. А вот в Европе без этого блюда немислимо ни одно рождественское застолье. Причем уже на протяжении многих сотен лет! Поскольку наш ресторан специализируется на блюдах европейской кухни, накануне рождественских праздников, мы решили предложить нашим гостям именно такое угощение.

Считается, что корни этой традиции уходят в язычество. Тогда среди народов, населявших территорию современной центральной Европы, существовал обычай в день зимнего солнцестояния сжигать в костре огромное полено. Пламя костра, в котором горело дерево, символизировало победу тепла над холодом, ведь начиная с этого момента каждый день становился все длиннее, приближая наступление весны.

С тех пор в новогодние праздники в каждой европейской семье считалось добрым знаком погреться возле камина с рождественским поленом и загадать заветное желание под мерный треск горящего дерева.

Впервые о десерте, изготовленном из бисквита и шоколадной глазури, и оформленном в виде деревянного полена, упоминается во французских летописях в конце 19 века. К настоящему моменту способов приготовления этого сладкого блюда существует множество: с шоколадом, кофе, ванилью, фруктами, орехами, коньяком и т.д. Однако неизменным остается способ оформления: чем больше оно приближается по внешнему виду к настоящему дереву, тем более «счастливым» считается, тем больше богатства и благополучия принесет в будущем году.

В технологии приготовления этого десерта нет ничего сложного. Его основа — бисквит. Я, например, предлагаю сделать бисквитное тесто с добавлением



К настоящему моменту способов приготовления этого сладкого блюда существует множество: с шоколадом, кофе, ванилью, фруктами, орехами, коньяком и другими ингредиентами.

миндальной пудры — «Джаконд». Желтки растираем до бела с сахаром, добавляем муку, миндальную пудру. В смесь необходимо положить немного растопленного сливочного масла для того, чтобы готовый бисквит был более эластичным. Аккуратно перемешиваем. Пять белков блендером взбиваем с 50 граммами сахара в густую пену и добавляем в тесто. Это придаст нашему бисквиту дополнительную воздушность и мягкость.

Бисквит выливаем тонким слоем (не более 5 мм) в форму и ставим выпекать в разогретую духовку. Температура должна быть достаточно высокой — 200 градусов. Однако тесто не должно получить-

ся чересчур сухим. Достаточно 5–7 минут, чтобы тонкий бисквитный корж полностью пропекся.

Для миндального бисквита идеально подойдет заварной сливочный крем «Патисьер». Молоко доводим до кипения, тем временем тщательно растираем желтки и сахар. В яично-сахарную смесь кладем муку и крахмал, можно также добавить щепотку ванили для аромата. Смешиваем с горячим молоком, ставим на слабый огонь и варим до тех пор, пока наш крем не приобретет «тягучую» консистенцию. Даем остыть. После этого остывший крем можно смешать со

взбитыми сливками в пропорции 2/1, благодаря чему «Патисьер» станет более нежным.

Выкладываем слой сливочного крема на бисквитный корж, сверху — тоненькие ломтики клубники. Аккуратно сворачиваем бисквит в виде рулета, обрезаем неровные края (их в дальнейшем можно использовать для того, чтобы сделать сладкие «сучки» на полене). Украшаем взбитыми сливками. Десерт готов, и дальше — дело только за вашей фантазией. Можно из крема и сладкой мастики сделать пеньки, елочки, поставить фигурки Деда Мороза, Снегурочки, снеговиков и т.д.


Поскольку этот десерт особенно нравится детям, чаще всего его подают с безалкогольными напитками. Однако во «взрослом» варианте «Рождественское полено» можно дополнить легким розовым или белым десертным вином с ярко выраженными фруктовыми нотками.

## «РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО»

Бисквит «Джаконд»  
яйца — 2  
сахар — 100 г  
измельченный в пудру миндаль — 100 г  
5 белков, взбитых с 50 г сахара  
мука — 30 г  
сливочное масло — 30 г

Крем «Патисьер»  
молоко — 200 г  
3 желтка  
сахар — 50 г  
муки — 10 г  
крахмал — 10 г  
взбитые сливки — 100 г  
клубника — 150 г

Украшение  
Взбитые сливки, фигурки из мастики,  
миндальная крошка



**Коммерсантъ**

**«Коммерсантъ»  
напишет про  
тебя\***

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ  
**СИНДИКАТ**

Издательский дом предлагает  
услуги по разработке,  
выпуску и распространению  
корпоративных газет и журналов

Ростов-на-Дону  
(863) 218-17-16  
kommers\_adv@aaanet.ru

реклама

А вы и не подозреваете, сколько в газете рекламы