### Registro de Navidad de Mémé

#### Ingredientes

|  |  |
| --- | --- |
| Pour la génoise 6 œufs  150 g de sucre  100 g de farine  Un moule rectangulaire plat type lèche frite de 50x60 cm environ  Du papier sulfurisé pour le moule.  Un torchon propre et humide (humidifier avec un vaporisateur d'eau). | Pour monter la bûche 100 g de chocolat noir  un petit pot de coulis de framboise, ou de fruits rouges, ou de myrtille.  50 g de cerneaux de noix |

#### Preparación

###### Para el pastel de esponja

Precaliente el horno a 150 ° C.

Batir las claras de huevo hasta que estén rígidas.

Batir las yemas y el azúcar hasta el blanqueamiento.

Agregue la harina y revuelva bien.

Mezcle suavemente con claras de huevo.

Extienda la masa en el molde cubierto con papel pergamino y coloque en el horno durante 10 a 20 minutos: el cuchillo debe sobresalir, pero la parte superior no debe colorear demasiado.

Tan pronto como se cocine el pastel de esponja, deséchelo en la tela húmeda.

###### Para escalar el registro

Extienda los coulis en el pastel de esponja.

Enrolle el pastel de esponja gracias a la tela húmeda. Manténgalo en su lugar con la tela.

Derrita el chocolate con agua en una caldera doble o en el microondas. (Cuando el plato de chocolate se corta en pedazos en el tazón, el agua debe llegar a dos tercios de la altura del chocolate).

Revuelva el chocolate derretido para homogeneizarlo, luego agregue los núcleos de nogal.

Extienda el chocolate derretido en el tronco.