



## Franse Bûche de Noël

Deze Kerstbûche, ook wel boomstam is een traditioneel Frans nagerecht dat geserveerd wordt op kerstavond. Dit overheerlijke Franse Bûche de Noël recept van FunCakes kost wat tijd, maar dan heb je ook wel het allerlekkerste toetje dat je maar kunt bedenken! De Kerstbûche is onder andere gemaakt van FunCakes Mix voor Chocolade Biscuit, Funcakes Mix voor Botercrème die op smaak gemaakt is met FunCakes Smaakpasta Bosvruchten en de Funcakes Chocolade Ganache! Als dat niet heerlijk klinkt...

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Choco Biscuit 1 kg

F10535  
€ 7,99



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Bosvruchten  
120 g

F56235  
€ 5,89



FunCakes Pearl Choco Balls Ruby Set/8

F50505  
€ 3,35



Dr. Oetker Rolfondant Wit 200gr

1-50-104206  
€ 2,65



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcohol -  
14ml.

K101  
€ 3,95



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,85

## **Ingrediënten voor Franse Bûche de Noël**

- 250 g FunCakes Mix voor Chocolade Biscuit
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 400 g FunCakes Chocolade Ganache
- FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Robijn
- 100 g FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Metallic Goud
- Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcohol
- 3 eieren (circa 150 g)
- 420 ml water
- 240 g ongezouten roomboter
- Cacaopoeder

## **Overige benodigheden voor Franse Bûche de Noël**

- Wilton Rolstok met Ringen
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek
- Patisse Bakpapier Vellen
- PME Hulstblad Plunger Uitsteker
- Kwastje
- Schoon gestreken theedoek
- Plastic folie
- Bakplaat

## **Stap 1: Maak de bosvruchten botercrème voor de Franse Bûche de Noël**

Bereid 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème door de mix te mengen met 200 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat het minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur. Klop vervolgens 240 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix dit steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Vervolgens breng je de botercrème op smaak met de bosvruchten smaakpasta.

## **Stap 2: Maak de Chocolade Ganache voor de Franse Bûche de Noël**

Bereid 400 gram FunCakes mix voor Chocolade Ganache door deze te mengen met 160 ml water. Dit doe je in een voor de magnetron geschikte kom. Verwarm het mengsel op ca. 900 Watt en roer elke 10-15 seconden totdat het volledig gesmolten is. Je blijft roeren tot de ganache mooi glad is, hierna laat je het afkoelen.

## **Stap 3: Ga aan de slag met de FunCakes mix voor Chocolade Biscuit**

Bereid 250 gram FunCakes Mix voor Chocolade Biscuit door de mix samen met 3 eieren en 55 ml water op te kloppen op de hoogste snelheid. Dit doe je voor 7-8 minuten waarna je het nog 2-3 minuten op lage snelheid gaat namixen. Bekleed twee bakplaten met een vel bakpapier en verdeel het biscuitbeslag over de bakplaten. Bak de biscuits in ongeveer 10 - 12 minuten gaar. Leg het biscuit omgekeerd op een schone theedoek, verwijder het bakpapier en rol het biscuit met theedoek en al op. Laat de cake in het theedoek afkoelen. Herhaal dit voor de andere biscuit.

## **Stap 4: Breng de bosvruchten botercrème, chocolade biscuit en chocolade ganache samen voor de Franse Bûche de Noël**

Rol de biscuits voorzichtig uit en besmeer beide met een laagje bosvruchten botercrème. Doe dit niet te dik anders rol je de crème uit de biscuits! Rol na het besmeren de biscuits weer op met behulp van de theedoeken, verpak ze in plastic folie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Klop de afgekoelde op ganache en smeer een dun laagje over de cakes. Zet dit voor een half uur in de koelkast en breng vervolgens een nieuwe laag ganache aan met een paletmes. Dit hoeft niet netjes en laat het vervolgens weer een half uur opstijven in de koelkast.

## **Stap 5: Decoreer de Franse Bûche de Noël**

Kneed 100 gram FunCakes Rolfondant Wit goed door en rol dit uit op een met poeder bestoven werkblad. Steek met behulp van de plungers hulstblaadjes uit en laat deze aan de lucht drogen. Maak met de rejuvenator en de glanspoeder een verfje en verf de hulstblaadjes.

Haal de biscuitrollen uit de koelkast en decoreer deze met de hulstblaadjes, rode chocolade ballen en de cacaopoeder. En smullen maar!

## **Meer recepten zoals dit:**

[Recept Chocolade Driptaart](#)

[Recept Bavarois Tulbandjes](#)

[Recept Tiramisu](#)