

Πώς να φτιάξετε τον τέλειο χριστουγεννιάτικο κορμό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ο κορμός των Χριστουγέννων είναι ένα γαλλικό έθιμο και συνηθίζεται να καταναλώνεται στις γαλλόφωνες χώρες κατά την εορταστική περίοδο. Η όψη του θυμίζει κυριολεκτικά κορμό δέντρου, ενώ ουσιαστικά, πρόκειται για ένα ελβετικό κέικ-ρολό γεμιστό και επικαλυμμένο με σοκολάτα.

Η προετοιμασία του αρχικά, μοιάζει αρκετά μπελαλίδικη και η πικρή αλήθεια είναι ότι δεν πρόκειται για το πιο εύκολο γλυκό του κόσμου. Αξίζει όμως, την προσπάθεια αφού είναι τόσο εντυπωσιακό και γιορτινό το αποτέλεσμα και... μια φορά το χρόνο έχουμε Χριστούγεννα.

Ακόμα και αν δεν τυλιχτεί καλά το ρολό την πρώτη φορά, όσο περισσότερο πειραματίζεστε με τη συνταγή, κάθε φορά θα βγαίνει και καλύτερο. Ξεκινήστε λοιπόν, από σήμερα κιόλας, για να έχετε σε λίγες μέρες τα τέλειο αποτέλεσμα.

Το κέικ

Το κέικ που απαιτεί ο χριστουγεννιάτικος κορμός είναι μια λεπτή και σπογγώδης στρώση, ικανή να απορροφήσει τη σοκολάτα με την οποία θα καλυφθεί. Οι

περισσότερες συνταγές προτείνουν το ανακάτεμα των αυγών μαζί με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνει ένα μείγμα πηχτό και μετά προσθέτουν το αλεύρι και την κανέλα ή το κακάο. Κάποιοι προσθέτουν και λιωμένο βούτυρο για ακόμα πιο «πλούσιο» αποτέλεσμα.

Καθώς ο κορμός είναι σοκολατένιος, καλύτερα ταιριάζει το κέικ να είναι σοκολατένιο, οπότε μην συμβιβαστείτε με ένα σκέτο και μάλλον αδιάφορο κέικ βανίλιας για να «χτίσετε» το γλυκό σας.

Ένας άλλος τρόπος να πετύχετε το λεπτό και ελαφρύ αυτό κέικ, είναι να διαχωρίσετε τα αυγά και να χτυπήσετε τους κρόκους πρώτα με νερό και ζάχαρη και στη συνέχεια να προσθέσετε τα ασπράδια, το αλεύρι και τη μπέηκιν πάουντερ.

Η γέμιση



Η κρέμα του κορμού είναι ακόμα ένα βασικό κομμάτι της συνολικής συνταγής και οι εναλλακτικές είναι πολλές. Τα κλασικά ελβετικά κέικ περιέχουν βουτυρόκρεμα. Μπορείτε αν θέλετε να την αρωματίσετε με καφέ ή κακάο για να αποκτήσει περισσότερο γιορτινό χαρακτήρα.

Κάποιοι αρκούνται με μια κρέμα σοκολάτας, η οποία συνήθως δεν είναι συμπαγής αρκετά ώστε να βοηθήσει στο «χτίσιμο» του κορμού. Οι Γάλλοι που έχουν σαφή προτίμηση στο κάστανο, επιλέγουν πουρέ κάστανο μαζί με μασκαρπόνε αντί για κρέμα γάλακτος και πετυχαίνουν διάνα στη χριστουγεννιάτικη αίσθηση του γλυκού που είναι το κυρίως ζητούμενο.

Το κάστανο ταιριάζει πολύ με τη σοκολάτα και ακόμα και αν δεν χρησιμοποιήσετε μασκαρπόνε, η δουλειά θα γίνει και θα πετύχει και με φρέσκια κρέμα γάλακτος. Τέλος, μερικές σταγόνες μπράντι θα αρωματίσουν το τελικό σας αποτέλεσμα ακόμα περισσότερο.

Το γλάσο

Αντί για γλάσο, οι περισσότεροι προτιμούν λιωμένη σοκολάτα ανακατεμένη με ζεστή κρέμα γάλακτος. Για κάτι ακόμα πιο σταθερό, μπορείτε να προσθέσετε βούτυρο στη σοκολάτα.

Κάτι που θα έχει σίγουρα περισσότερη ανταπόκριση σε όσους δοκιμάσουν το γλυκό σας, είναι η συμμετοχή της σοκολάτας γάλακτος στην κρέμα κι όχι αποκλειστικά κουβερτούρας.

Το

τύλιγμα



Το τύλιγμα του ρολού είναι πολύ ευκολότερο αν γίνει όταν το κέικ είναι ακόμα ζεστό. Εκμεταλλευτείτε το κόλπο με την πετσέτα και το λαδόχαρτο (αναλύεται

παρακάτω) και για να μην κολλήσει το ζεστό κέικ στο λαδόχαρτο, πασπαλίστε και τα δυο μέρη με ζάχαρη άχνη, όπως θα κάναμε σε άλλη περίπτωση με το αλεύρι. Μόνο που η ζάχαρη άχνη του δίνει και μια παραπάνω γλυκιά γεύση.

Η συνταγή (για 6-8 μερίδες)

Τα υλικά

Για το κέικ

6 μεγάλα αυγά

150 γρ. μαύρη ζάχαρη

50 γρ. σκόνη κακάο

½ κ.γ. αλάτι

½ κ.γ. κανέλλα

½ κ.γ. μοσχοκάρυδο

½ κ.γ. ζάχαρη άχνη

Για τη γέμιση

225 ml κρέμα γάλακτος με υψηλά λιπαρά

250 γρ. κάστανο σε πουρέ

1 κ.σ. μπράντι (προαιρετικά)

Για το γλάσο

285 ml κρέμα γάλακτος με υψηλά λιπαρά

150 γρ. σοκολάτα γάλακτος

100 γρ. κουβερτούρα

Μια πρέζα αλάτι

Προετοιμασία



1. Προθερμάνετε το φούρνο στου 180 οC. Λαδώστε ένα ταψάκι διαστάσεων 30Χ20 εκ. και σκεπάστε το με λαδόχαρτο.
2. Σε ένα μίξερ, ρίξτε τους κρόκους των αυγών και χτυπήστε για δυο λεπτά. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαύρη ζάχαρη και ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να γίνει πυκνό. Εν τω μεταξύ ανακατέψτε τη σκόνη κακάο και τα υπόλοιπα καρυκεύματα και ρίξτε τα στο μίγμα με τους κρόκους.
3. Σε ένα καθαρό μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια και αφού γίνει το μίγμα αφράτο ρίξτε το στο υπόλοιπο μίγμα. Αφού ανακατέψετε ξανά, ρίξτε και απλώστε το ομοιόμορφα στο ταψί. Ψήστε για περίπου 30 λεπτά. Εν τω μεταξύ, βάλτε σε ένα ράφι του ψυγείου μια καθαρή πετσέτα κουζίνας και καλύψτε τη με ένα κομμάτι λαδόχαρτο το οποίο στη συνέχεια θα πασπαλίσετε με ζάχαρη άχνη.
4. Αφού ψηθεί τελικά το κέικ, βγάλτε το από το ταψάκι του και βάλτε το πάνω στο λαδόχαρτο της κρύας πετσέτας με τη βοήθεια της οποίας θα το τυλίξετε σφιχτά σε ρολό και θα το αφήσετε να κρυώσει ακόμα περισσότερο, όσο ακόμα τυλιγμένο.
5. Εν τω μεταξύ, χτυπήστε την κρέμα γάλακτος και στη συνέχεια προσθέστε τον πουρέ κάστανου και το μπράντι. Για να φτιάξετε το γλάσο, ζεστάνετε την κρέμα στα όρια του βρασμού και μόλις τη βγάλετε από τη φωτιά προσθέστε τα κομμάτια της σοκολάτας γάλακτος, της κουβερτούρας και το αλάτι. Ανακατέψτε για περίπου 2 λεπτά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί και αφήστε τη να έρθει σε

θερμοκρασία δωματίου.

6. Όταν το κέικ, που έχετε αφήσει να κρυώνει, είναι ελάχιστα ζεστό, ξετυλίξτε το σε μια ξύλινα σανίδα και απλώστε πάνω του την κρέμα με το κάστανο. Τυλίξτε ξανά και τοποθετείστε το ρολό στο δίσκο σερβιρίσματος. Εκεί καλύψτε το ρολό με το γλάσο σοκολάτας και αφού κρυώσει λίγο, χρησιμοποιήστε το πιρούνι για να σχηματίσετε το εφέ του ξύλινου κορμού.

Τέλος, πριν σερβίρετε, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη για να είναι χιονισμένος ο εορταστικός σας κορμός.

Καλή επιτυχία!

Πηγή: clickatlife.gr