

# *Karácsonyi süti show*

## *Ki a legjobb cukrász? - süteménykészítő verseny*

### *Francia, német és olasz különlegességek*



***2018. december 7. péntek 14-16 h***  
***Kovács Lajos Művészeti terem (103)***

**Kedves Diákok!**

A francia, német és olasz nyelv tanító tanárok munkaközössége karácsonyi süti készítő versenyt hirdet a következő feltételekkel:

Nevezés és lebonyolítás:

Alkossatok 2-4 fős csapatokat és döntsétek el, hogy a mellékelt receptek alapján melyik nemzet karácsonyi süteményét készítitek el. Miután választottatok, írjátok fel a neveteket egy lapra és tegyétek a lapot egy borítékba, a borítékra pedig írjátok egy jeligét, amely alatt a csapatotok versenyez majd. Tüntessétek fel a borítékon az elkészítendő süti nevét is. A borítékot 2018. december 5-ig adjátok le a francia-, német- vagy olasztanároknak. A süteményt december 6-án otthon készítsétek el. A kész süti 8-10 szeletét (egy nagyobb darabját) ízléses díszítéssel hozzátok le december 7-én, pénteken a 6. óra után a 103-as terembe. (Ha a sütit már reggel elhozzátok, adjátok le a nyelvtanároknak, aki gondoskodik majd a sütemény hűtéséről.) Hívjátok el a szurkolóitokat is!

A verseny napján 14 h-tól a pontozást a süti megkóstolása és külleme alapján a tanárokból és diákokból álló zsűri végzi. A zsűrizés alatt a versenyzőket és az érdeklődőket hangulatos kísérő műsor várja: karácsonyi kvíz-kérdések és francia, német, olasz karácsonyi dalok. A versenyen résztvevők egy tantárgyi ötöst, a győztesek oklevelet és apró ajándékot kapnak. Az eredményhirdetés után minden versenyzőnek és jelenlévőnek süti evés!

**Szeretettel hív és vár benneteket:**

**A francia, német és olasz nyelv tanító tanárok munkaközössége.**

# 1. Olasz sütemény: Alberelli di Natale di meringa

di Chiara Selenati in Dolci di Natale

Questi simpatici **alberelli di Natale di meringa** sono perfetti come pensiero da offrire oppure come segnaposto sulla tavola natalizia. Potete realizzarli in anticipo e conservarli in una scatola di latta.



## Ingredienti

- 2 albumi (60gr)
- 60 gr di zucchero semolato
- 60 gr di zucchero a velo
- colorante alimentare verde in polvere
- monpariglia (palline di zucchero colorate)

- **Tempo Preparazione:**

20 Minuti

- **Tempo Cottura:**

2 ore

- **Dosi:**

Per circa 25 alberelli

- **Difficoltà:**

Normale

## Procedimento

Accendete il forno a 100 °C in modalità ventilato. Mescolate lo zucchero semolato con circa mezzo cucchiaino di colorante alimentare. Montate l'**albume** con le fruste elettriche, aggiungendo lo **zucchero** colorato in 3 tempi: dovete ottenere una meringa bella densa. Setacciate lo **zucchero a velo** e mescolate delicatamente, dal basso verso l'alto, con una spatola.

Trasferite il tutto in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia di circa 0,5cm di diametro.

Ricoprite una teglia da forno con carta forno. Realizzate un primo disco di **meringa**, poi un altro sopra, leggermente più piccolo e ancora uno, di dimensioni ridotte rispetto al secondo. Procedete in questo modo fino ad esaurimento della **meringa**.

Decorate gli **alberelli** con gli **zuccherini colorati**. Infornate per circa due ore. Potete lasciar raffreddare le meringhe nel forno spento: in questo modo si asciugheranno meglio.

## 2. Német sütemény: Donauwellen

<https://www.oetker.de/rezepte/r/donauwellen.html>



### 1 Zutaten

#### a/ Rührteig:

- 2 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht je 350 g)
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Packung [Dr. Oetker Vanillin-Zucker](#)
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 375 g Weizenmehl
- 3 Teelöffel [Dr. Oetker Original Backin](#)
- 20 g [Dr. Oetker Kakao](#)
- 1 Esslöffel Milch

#### b/ Buttercreme:

- 1 Packung [Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack](#)
- 100 g Zucker
- 500 ml Milch
- 250 g weiche Butter

#### c/ Guss:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 2 Esslöffel Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### 2 Zubereitung

Vorbereiten: Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C      Heißluft: etwa 160°C

#### a/ Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen. Kakao sieben, mit Milch unter den übrigen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, anschließend auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel leicht in den Teig drücken. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### b/ Buttercreme:

Aus Puddingpulver, 100 g Zucker und Milch einen Pudding zubereiten. Direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings Frischhaltefolie legen, so bildet sich keine Haut. Pudding erkalten lassen. Weiche Butter mit dem Mixer rühren. Den erkalten Pudding durchrühren und esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und den Kuchen etwa 1 Std. kalt stellen.

#### c/ Guss:

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Guss auf die fest gewordene Buttercreme streichen und mit Hilfe eines Tortengarnierkammes verzieren.

### 3. Francia sütemény : Fatörzs



Temps de préparation : **15 minutes** / Temps de cuisson : **10 mn** / Total : **25 mn**

Ingrédients pour une bûche roulée de 10 personnes :

Pour le biscuit roulé aux noisettes :

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 80 g de farine
- 40 g de poudre de noisette

Pour la ganache au chocolat :

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de crème liquide (j'ai pris de la entière car c'est meilleur, mais ça marche aussi avec la légère)
- 50 g de beurre

On commence par la **ganache** car il va falloir lui laisser le temps de refroidir et de durcir. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Parallèlement, faites chauffer la crème liquide.

Versez la crème liquide sur le chocolat, en 3 fois, en mélangeant bien après chaque ajout.

Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez pour le faire fondre.

Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps. La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner.

On passe au **biscuit roulé**. Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fouettez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Pour être sûr de ne pas les casser, ajoutez-les en 3 fois : d'abord une petite partie que vous allez un peu malmener pour détendre la pâte, ensuite le reste en deux fois en y allant plus doucement, toujours avec le fouet. N'hésitez pas à regarder la vidéo en cas de doute.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre de noisette tamisées (c'est important). Incorporez-les délicatement, encore une fois avec le fouet.

Versez la pâte sur une **plaque de cuisson rectangulaire**, recouverte de papier cuisson. Lissez avec une spatule et enfournez 10 minutes. Je vous conseille de surveiller la cuisson de près car elle peut être variable selon les fours sur une si courte durée. Le biscuit est cuit quand il est coloré et que le dessus ne colle plus au doigt.

Dès la sortie du four, retournez la plaque sur un torchon humide (j'ai passé le mien entièrement sous l'eau puis je l'ai bien essoré). C'est important car cela va vous permettre de rouler votre bûche sans casser le biscuit. Roulez tout de suite le gâteau dans le torchon et laissez refroidir une dizaine de minutes.

Quand la ganache a bien refroidi, déroulez le biscuit et recouvrez-le de ganache. Roulez de nouveau le biscuit et coupez une extrémité sur 2 cm environ. Placez-la sur le dessus de la bûche. Recouvrez ensuite le tout de ganache au chocolat en vous aidant d'une spatule.

Avec une fourchette, formez des stries afin de faire ressembler votre dessert le plus possible à une vraie bûche.

Laissez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir. Vous pouvez préparer la recette la veille, elle tient très bien !

J'ai ensuite décoré ma bûche avec du sucre glace, des petits cadeaux et des petites étoiles, mais à vous de voir selon ce dont vous disposez. Je n'ai pas réussi à trouver de petit Père Noël ou de petits sapins à planter dans la bûche, grrrr.

C'est prêt !