

Roulé au chocolat



Ingrédients (pour 8 pièces)

Génoise

- ✓ Jaune d'œuf : 4 pce
- ✓ Sucre : 0.075 kg
- ✓ Farine : 0.100 kg
- ✓ Beurre ½ sel : PM
- ✓ Cacao :PM

Ganache

- ✓ Chocolat : 0.125 kg
- ✓ Crème liquide : 2 cuil
- ✓ Beurre :PM

Matériel

- ✓ 1 Couteau d'office
- ✓ 1 Calotte
- ✓ 1 Maryse
- ✓ 1 Fouet
- ✓ 1 Russe

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA PATE GENOISE AU CHOCOLAT



1/ **Préparez** tous les ingrédients.



2/ **Mélangez** le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



3/ **Ajoutez** la farine puis les blancs d'œufs battus en neige.



4/ **Bien mélanger.**



5/ **Verser le cacao en poudre.** Bien mélanger.



6/ **Ne pas trop mélanger.**



1/ **Préparez** tous les ingrédients.



2/ **Mélangez** le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2) CUISSON DE LA GENOISE



7/ **Versez** sur 1 plaque sur laquelle se trouve une feuille de papier sulfurisé la pâte, **sur une épaisseur uniforme**.



5/ **cuire** à four chaud (180°C) durant environ 10 minutes.



6/ **Retirez** du four et laissez refroidir.

3) REALISATION DE LA GANACHE



1/ **Commencer par préparer tous les ingrédients**



2/ Dans une casserole **faire bouillir la crème** fleurette



3/ Dès l'ébullition, **verser le chocolat noir coupé en morceaux**.



4/ **Bien mélanger au fouet** jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène



5/ **Verser** la ganache dans un récipient et **laisser refroidir**

4) MONTAGE DU ROULE



1/ **Retourner le biscuit** sur une feuille de papier sulfurisé.



2/ **Décoller le papier** cuisson délicatement. **Laisser refroidir.**



3/ **Etaler la ganache** sur toute sa surface.



4/ **Rouler le biscuit** en partant d'un côté.



5/ **S'aider du papier** sulfurisé **pour le soulever** et le rouler sur lui même.



6/ Une fois le biscuit roulé, **l'envelopper dans du papier film...**



7/ **...bien serré, et le laisser poser** au frais.



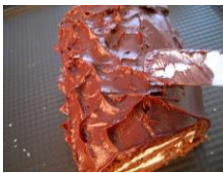
8/ **Couper les côtés...**



9/ **Masquer le roulé** avec la ganache au chocolat...



10/ **...sur toutes les faces...**



11/ **..avec une spatule métallique ...en formant des pointes (pics).**