

# ROULÉ AUX AGRUMES

Pour 1 roulé de 60 cm

## BISCUIT

<b>Puratos Tegral Chiffon Cake</b>	<b>180 g</b>
Œufs	171 g
Eau	29 g
Huile	50 g

Mélanger tous les ingrédients (sauf l'huile) et faire monter à grande vitesse pendant 7 minutes.

Ajouter l'huile en filet.

Étaler 400 g d'appareil sur un Silpat® et cuire au four à sole pendant 5 - 6 minutes à 230°C.

A la sortie du four, déposer un Silpat® et une plaque sur le biscuit et laisser refroidir.

## COMPOTÉE AGRUMES

<b>Puratos Topfil Agrumes</b>	<b>400 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

Faire chauffer le Topfil à 40°C, ajouter la Gelée Dessert et mélanger.

## CRÉMEUX VANILLE

Crème	222 g
Sucre	20 g
Jaunes d'œufs	33 g
Œufs entiers	20 g
<b>Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance</b>	<b>2 g</b>
Eau d'hydratation	12 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>40 g</b>
Beurre	40 g

Blanchir les œufs et le sucre. Hydrater la gélatine.

Bouillir la crème et la vanille, ajouter les œufs et cuire à 85°C ensuite ajouter la gélatine fondue et verser sur le chocolat.

Mélanger à 40°C, ajouter le beurre et mixer.

Laisser prendre au froid et étaler 400 g sur la compotée agrumes puis rouler l'ensemble.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler le Topfil sur le biscuit.
- Étaler le crémeux sur le Topfil.
- Rouler et surgeler.
- Découper à la taille désirée et décorer avec des segments d'agrumes.

