

Pour 1 roulé de 60cm



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

BISCUIT

PURATOS TEGRAL CHIFFON CAKE	180
Œuf	171
Eau	29
Huile	50

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 pendant 5 - 6 minutes à 230°C au four à sol.

Déposer une *Silpat* et une plaque sur le biscuit à la sortie du four et laisser refroidir.

FOURRAGE CHOCO-NOISETTE

PURATOS CARAT SUPERCREM NUTOLADE	400
----------------------------------	-----

Étaler le Nutolade sur le biscuit et laisser prendre au frigo pendant quelques minutes.

Montage et finitions :

- Cuire le biscuit et laisser refroidir avec un *Silpat* et une plaque sur le dessus au frigo.
- Parer les bords du biscuit et étaler le Nutolade.
- Laisser prendre au réfrigérateur et rouler serrer.
- Découper à la taille désirée et décorer.