

Gâteau Roulé Suisse Bien-Être



Biscuit Chiffon

600 g

Ingrédients

Préparation pour Gâteau Chiffon

Puratos Tegral Chiffon

312 g

Œufs Entiers

300 g

Eau

100 g

Huile de Tournesol

87 g

Thé Noir

24 g

Méthode de travail

Chauffer l'eau et le thé ensemble pendant 5 min.

Filtrer et presser pour récupérer 50 g de thé infusé.

Mélanger au fouet tous les ingrédients sauf l'huile pendant 7 min à vitesse maximale. Ajouter l'huile lentement en filet et mélanger pendant 1 min à vitesse moyenne.

Verser dans un cadre 40 x 60 cm et cuire pendant 12 à 15 min à 180°C.

Fourrage aux Fruits

250 g

Ingrédients

Fourrage aux Fruits Puratos Topfil

500 g

Pommes Cubes 86%

Cannelle

0,5 g

Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients et pocher dans un tube en plastique (avec une feuille plastique à l'intérieur), puis congeler jusqu'à ce que la préparation soit prise.

Crème au Caramel Beurre Salé

200 g

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance

500 g

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance

50 g

Eau

25 g

Gélatine de Boeuf

5 g

Méthode de travail

Tremper la gélatine en poudre dans l'eau pour former une masse de gélatine. Incorporer la masse de gélatine dans le caramel au beurre salé. Monter la crème en chantilly souple, puis incorporer le fourrage caramel.

MONTAGE

Couper le biscuit chiffon en deux, chaque moitié mesurant 30 cm × 40 cm.

Étaler la crème au caramel beurre salé sur le côté supérieur cuit.

Placer la garniture de pommes congelée sur un tiers du côté. Rouler la feuille de biscuit à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en partant du côté de 40 cm, avec une feuille de papier cuisson de 60 cm × 80 cm en dessous.

Décorer le roulé avec de la crème au caramel beurre salé et des pétales de fleurs.