

Gâteau Roulé Suisse Créative



Biscuit Chocolat 600 g

Ingrédients

Préparation pour Génoise Gen'Mix PatisFrance	500 g
Œufs Entiers	300 g
Eau	90 g
Pistaches Vertes Poudre PatisFrance	60 g

Méthode de travail

Verser les ingrédients dans une cuve d'un batteur. Battre pendant 30 s à petite vitesse puis 3 min à grande vitesse.
Peser et étaler 440 g de préparation sur des plaques et cuire à 220°C, pendant 7 à 8 min.

Fourrage aux Fruits 300 g

Ingrédients

Fourrage Puratos Topfil Cerise Noire 70%	150 g
---	-------

Méthode de travail

Déposer le fourrage Topfil sur la génoise.
Couper des génoises de 3 cm de largeur et 18 cm de longueur, puis rouler.

Mousse à la Pistache 50 g

Ingrédients

Pâte Pralirex Pistache PatisFrance	100 g
Jaune d'œufs	36 g
Sucre	35 g
Lait Entier	100 g
Gélatine de Bœuf	5 g
Eau	25 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	200 g

Méthode de travail

Tremper la gélatine dans l'eau pour former une masse. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, puis porter le lait à ébullition.
Verser le lait chaud sur le mélange de jaunes d'œufs, puis reverser le tout dans la casserole. Cuire en remuant jusqu'à atteindre 85°C. Ajouter la masse de gélatine et le Pralirex Pistache.
Monter la crème en chantilly très souple, puis l'incorporer délicatement à l'anglaise à la pistache.

Décoration 30 g

Ingrédients

Fourrage Pralirac Pistache PatisFrance	500 g
Belcolade Selection Blanc 30% Cacao-Trace	50 g
Belcolade Pur Beurre de Cacao Cacao-Trace	50 g

Méthode de travail

Mélanger l'ensemble entre 35°C et 40°C.

MONTAGE

Insérer le roulé pistache-cerise dans la mousse puis congeler. Démouler la mousse congelée, puis utiliser une brochette pour la piquer et la tremper à moitié dans le chocolat à la pistache. Décorer la mousse avec une spirale en chocolat.