

Gâteau Roulé Suisse Durable



500 g

Génoise au Chocolat

Ingrédients

Préparation pour Chiffon Puratos Tegral Chiffon Cake	312 g
Œufs Entiers	300 g
Eau	60 g
Huile	87 g
Pâte d'Aromatisation Pretachoco Cacao-Trace	42 g

Méthode de travail

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 de 40 x 60 cm et cuire pendant 12 à 15 min à 180°C.

250 g

Ganache au Chocolat

Ingrédients

Lait Entier	200 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	200 g
Glucose	50 g
Belcolade Chocolante 60 DAYS Noir 74% Vietnam Cacao-Trace	500 g
Beurre	50 g

Méthode de travail

Chauffer le lait, la crème et le glucose à 85°C, puis verser sur le chocolat. Utiliser un mixeur plongeant pour bien mélanger. Lorsque la température descend en dessous de 40°C, ajouter le beurre et mixer de nouveau.

221 g

Crème légère Praliné France

Ingrédients

Lait Entier	248 g
Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance	73 g
Cassonade	20 g
Pectine NH PatisFrance	3,92 g
Jaunes d'œufs	50 g
Préparation pour crème Ami'Gel PatisFrance	22 g
Gélatine de Bœuf PatisFrance	2,94 g
Eau	17 g
Belcolade Chocolante 60 Days Noir 74% Vietnam Cacao-Trace	43 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	221 g

Méthode de travail

Chauffer le lait et le praliné. Ajouter la cassonade, mélanger à la pectine et porter une ébullition. A côté, mélanger les jaunes d'œufs et l'Ami'Gel et réaliser une crème pâtissière avec le premier mélange. Une fois cuit, ajouter la gélatine préalablement hydratée et le chocolat, et mixer. A 20°C, ajouter la crème montée.

200 g

Enrobage

Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	200 g
--	-------

Glucose	100 g
---------	-------

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	200 g
---	-------

Beurre	50 g
---------------	------

Chauffer la crème et le glucose à 85°C, puis verser sur le chocolat. Utiliser un mixeur plongeant pour bien mélanger. Lorsque la température descend en dessous de 40°C, ajouter le beurre et mixer de nouveau.

2 g

Nama Chocolate

Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	217 g
--	-------

Glucose	25 g
---------	------

Belcolade Chocolante 60 Days Noir 74% Vietnam Cacao-Trace	240 g
--	-------

Beurre	17 g
---------------	------

Chauffer la crème et le glucose à 85°C, puis verser sur le chocolat. Utiliser un mixeur plongeant pour bien mélanger. Lorsque la température descend en dessous de 40°C, ajouter le beurre et mixer de nouveau. Verser dans un cadre et laisser cristalliser une nuit dans la chambre à chocolat. Le lendemain, découper en cubes de 0,75 cm x 0,75 cm.

MONTAGE

Couper le biscuit chiffon en deux, chaque moitié mesurant 30 cm × 40 cm. Étaler la moitié de la crème légère par biscuit sur la face supérieure cuite (si possible, retirer la fine pellicule).

Pocher la ganache à l'aide d'une douille ronde de 1,2 cm sur un tiers de la surface.

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.

Utiliser une poche à douille pour enrober le roulé, puis décorer avec la crème légère Praliné France et du chocolat Nama.