Roulé d'halloween

Ingredients
Biscuit
4 oeufs
110g de sucre
40g d'huile
40g de lait
du colorant orange
75g de farine
Ganache de chocolat noir
75g de chocolat noir
225g de crème liquide entière
10g de cacao non sucré
du colorant noir
Glaçage
150g de chocolat blanc
20g d'huile
du colorant orange

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine 5s/vitesse 3.5 et finir de mlanger la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 15minutes

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 75g de crme liquide et verser sur le chocolat en morceauxbien mlanger.

Ajouter le cacao et le colorant noir puisle reste de crme froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une prparation bien ferme.

En garnir le biscuit refroidit puis le rouler sur lui-mme.

Glaçage

Faire fondre lechocolatau bain marie.

Ajouter l'huile et le colorant orange.

Puis glacer le roul.

Et dcorer selon vos gots

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Roulé d'halloween

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr