Roulé octobre rose

Ingredients
Biscuit
4 oeufs
110g de sucre
40g de lait
40g d'huile
75g de farine
du colorant rose
Ganache de chocolat blanc
150g de chocolat blanc
210g de crème liquide entière
du colorant rouge

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 et du colorant 5s/vitesse 3.5 et finir de mlanger la maryse

Monter les blancs en neige aveec du colorant (j'ai utilis du colorant en poudre framboiselle), ajouter le sucre sur la fin et incorporer la prparationprcdente.

Etaler sur une plaque gnoise garnie de papier sulfuris et enfourner 15minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

Ganache au chocolat blanc

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crme liquide chaude en 3 fois,

Ajouter le colorant et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne, laisser au rfrigrateur une nuit.

Le lendemain monter la prparation en une ganache bien ferme.

Garnir le biscuit froid, le rouler sur lui-mme et le dcorer selon vos envies.

ASTUCE

Vous pouvez arômatiser la ganache au chocolat blanc à l'aide d'arôme en poudre de préférence

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