



Roulé aux shokobons

Ingredients

Ganache shokobons

225g de shokobons

300g de crème liquide entière

Biscuit

3 oeufs

40g de lait

40g d'huile

60g de sucre

30g de farine

10g de cacao non sucré

Glaçage rocher

180g de chocolat

40g d'huile

70g d'amandes hâchées

Ganache shokobons

Couper les shokobons en 2

Faire chauffer la moitié de la crème liquide

Hors du feu verser les shokobons, couvrir et laisser quelques secondes

Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Ajouter le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact et laisser une nuit entière au frais

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine et le cacao

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Etaler sur une plaque à génoise et enfourner 12 minutes

Glaçage rocher

Faire fondre les chocolats au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile, les noisettes hachées et mélanger



Roulé aux shokobons

Montage

Fouetter la ganacher jusqu'à obtenir une mousse ferme

Etaler la ganache sur le biscuit refroidit

Roulé le biscuit sur lui-même

Nappé le roulé avec le glaçage rocher

Décorer comme il vous plaît

