



# ROULADE AUX BAIES DES BOIS



## QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Préparation simple et rapide
- Lie le liquide et laisse la pâte plus longtemps sèche et fraîche



20



## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### POUR LE FOND DE BISCUIT

<b>6</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>130 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>6</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>120 g</b>	Farine, sans levure
<b>20 g</b>	Poudre de cacao
	Waldbeeren, pour la décoration

### POUR LA GARNITURE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Séré maigre
<b>120 g</b>	Sucre glace
<b>250 g</b>	Waldbeeren, tiefgekühlt
<b>200 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Préparer le fond de biscuit selon la recette.
2. Pour le fond: battre les blancs d'œufs, le sucre et le sel en mousse ferme.
3. Incorporer les jaunes d'œufs, tamiser la farine et le cacao et mélanger délicatement.
4. Foncer une plaque de papier sulfurisé et répartir la pâte sur un centimètre d'épaisseur.
5. Cuire env. 10 minutes au four préchauffé.
6. Pour la garniture: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré maigre et le sucre en poudre et mélanger.
7. Laisser décongeler les baies dans une passoire, bien les égoutter et les incorporer au mélange au QimiQ. Incorporer la crème fouettée.
8. Répartir 2/3 de la crème sur le fond de biscuit au chocolat et le rouler. Garnir la roulade du reste de crème et décorer de baies fraîches.
9. Réfrigérer au moins 4 heures.
10. **Conseil:** utiliser des baies fraîches.