



ROULADES AU PAIN D'ÉPICE FARCIES AUX CERISES ET À LA CANNELLE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE BISCUIT AU PAIN D'ÉPICE

3	Blanc(s) d'œuf
pincée	Sel
90 g	Sucre
3	Jaune(s) d'œuf
60 g	Farine, sans levure
30 g	Poudre de cacao
pincée	Épices pour pain d'épice

POUR LA GARNITURE AUX CERISES ET À LA CANNELLE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
30 g	Sucre
	Cannelle
125 g	Cerises, évidé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 240° C (convection naturelle).
2. Pour le biscuit au pain d'épice, battre les blancs d'œufs avec le sel en neige, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que la masse devienne ferme. Incorporer les jaunes d'œufs. Y tamiser la farine, la poudre de cacao et les épices pour pain d'épice et mélanger délicatement.
3. Répartir la masse de biscuit sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire au four préchauffé pendant 5 à 7 minutes. Renverser sur un torchon de cuisine, retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir le biscuit enroulé dans le torchon.
4. Pour la garniture aux cerises et à la cannelle, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
5. Répartir la masse de QimiQ sur le biscuit, enrouler et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).