



# BISCUIT ROULÉ AU CAFÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### POUR LA BASE

**6** Blanc(s) d'œuf

Sucre

**1 pincée** Sel

**6** Jaune(s) d'œuf

**120 g** Farine, sans levure

### POUR LA FARCE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Mascarpone

**2 cc** Café soluble

**3 cs** Sucre

**125 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### ZUM DEKORIEREN

Graines de café au chocolat, pour la décoration

Poudre de cacao, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (convection naturelle).
2. Pour la base: battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que la masse soit bien ferme. Incorporer les jaunes d'œufs, ajouter la farine en la tamisant et mélanger délicatement.
3. Recouvrir une plaque de four du papier sulfurisé, repartir la pâte à biscuit par-dessus sur une épaisseur d'1 cm. Faire cuire environ 10 minutes au four préchauffé.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le café soluble et le sucre et remuer jusqu'à ce que le café soit dissous.
5. Incorporer délicatement la crème fouettée à la masse.
6. Etaler 2/3 de la crème sur le biscuit et enrouler.
7. Etaler le reste de crème dessus et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
8. Décorer de graines de café au chocolat et de poudre de cacao.