



GÂTEAU ROULÉ AU MARRON



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 pièce(s)	Blanc(s) d'œuf
130 g	Sucre
1 pincée	Sel
6	Jaune(s) d'œuf
120 g	Farine, sans levure
20 g	Poudre de cacao

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
40 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
50 g	Sucre glace
50 g	Mascarpone
125 g	Purée de châtaignes
1 cs	Rhum
125 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

ZUM DEKORIEREN

Boules de rhum

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 ° C (four conventionnel).
2. Pour la base: fouettez les blancs d'œufs avec du sel jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse, ajouter le sucre et continuez à fouetter jusqu'à ce que la consistance soit ferme. Incorporer les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et le cacao puis mélanger soigneusement.
3. Mettez du papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie et versez le mélange (environ 1 cm de hauteur) sur la plaque de cuisson. Cuire a four chaud pendant environ 10 minutes.
4. Pour la garniture: fouettez QimiQ Classique jusqu'à ce qu'il soit lisse.
5. Ajouter la châtaigne, le rhum et incorporer délicatement la crème fouettée.
6. Étaler les deux tiers de la crème sur le gâteau éponge et rouler le tout.
7. Enduire le gâteau roulé avec le reste de la crème, décorer avec des truffes de rhum et réfrigérer pendant au moins 4 heures (de préférence pendant la nuit).