



ROULADE AU CHOCOLAT AVEC UN NOYAU D'ABRICOT



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Fond de biscuit clair

POUR LE NOYAU D'ABRICOT

300 g Purée de fruit abricot

100 g Sucre

14 g

POUR LA CRÈME DE BEURRE

425 g QimiQ Whip , réfrigéré

75 g Beurre, fondu

125 g Chocolat noir, fondu

2 cl Rhum

PRÉPARATION

1. Pour le noyau d'abricot, faire réduire un peu la purée d'abricot et ajouter le sucre cristallisé. Laisser refroidir un peu la masse et y incorporer la gélatine ramollie. Fourrer cette masse dans un boyau artificiel ou un moule rond et mettre au froid.
2. Pour la crème de beurre, fouetter légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à atteindre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter lentement le beurre fondu et fouetter jusqu'à l'obtention du volume désiré. , fouetter légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à atteindre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter lentement le beurre fondu et fouetter jusqu'à l'obtention du volume désiré.
3. Incorporer le chocolat fondu et le rhum.
4. Dérouler le fond de roulade cuit et y répartir la crème. Mettre le noyau d'abricot au milieu, enrouler et laisser bien refroidir.