



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE FOND DE BISCUIT

6	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
	Baies de la forêt, pour la décoration

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Séré maigre
120 g	Sucre glace
250 g	Baies de la forêt, surgelé
200 ml	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.