



# ROULADE À LA FRAMBOISE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### POUR LE BISCUIT

4 Œuf(s)

120 g Sucre

80 g Farine, sans levure

15 g Fécule de maïs

### POUR LE FOURRAGE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

150 g Framboise(s)

80 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le biscuit: battre les œufs et le sucre, pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse claire. Tamiser la farine et l'amidon, et bien mélanger.
3. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie foncée de papier sulfurisé et cuire 10 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
4. Pour le fourrage: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur.
5. Répartir la garniture sur le biscuit et l'enrouler. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).