



ROULADE AUX FLEURS (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Une préparation simple et rapide
- La pâte reste sèche et fraîche plus longtemps



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE FOND DE BISCUIT

6	Œuf(s)
150 g	Sucre
1 pincée	Sel
1 cc	Sucre vanillé
150 g	Farine
0.5 cc	Levure chimique
1 cc	Poudre de cacao

POUR LA FARCE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g	Sucre
250 g	Crème fouettée 36 % graisse
200 g	Fruits (fraises, myrtilles, cerises, etc.)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190 °C (chaleur tournante). Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Poser une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et la saupoudrer de sucre.
2. Pour le biscuit : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Mettre les œufs dans le bol du mixeur et mélanger pendant 4 min/37°C/ vitesse 3. Ajouter le sucre, le sel et le sucre vanillé et battre sans le verre doseur pendant 10 min/vitesse 3. Ajouter la farine et la levure chimique et les incorporer pendant 6 secondes à la vitesse 3. Retirer l'accessoire de battage.
3. Prendre 3 cuillères à soupe de la masse et les mélanger dans un petit bol avec le cacao en poudre. Verser la masse dans une petite poche à douille et dresser de petites fleurs sur le papier sulfurisé.
4. Placer la plaque de cuisson dans le four préchauffé et précuire le motif floral pendant 2 minutes.
5. Répartir le reste de la pâte à biscuit sur l'échantillon, lisser et faire cuire environ 10 minutes (190 °C) jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
6. Déposer le biscuit sur le papier sulfurisé sucré et retirer délicatement le papier sulfurisé, retourner le biscuit et l'enrouler délicatement à l'aide du papier sulfurisé et laisser refroidir.
7. Pour la garniture : placer l'accessoire mélangeur dans le bol du mixeur. Mettre le QimiQ Classic non refroidi et le sucre dans le bol du mixeur et mélanger pendant 25 secondes/ vitesse 3,5 jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la crème fouettée et battre pendant 2:40 min/vitesse 3,5. Transférer la masse et incorporer délicatement les fruits.
8. Déroulez délicatement le biscuit et tartinez-le de farce. Rouler à nouveau avec précaution et laisser refroidir pendant au moins 4 heures.