

BISCUIT ROULÉ GANACHE CHOCOLAT ET TONKA

INGREDIENTS

BISCUIT ROULÉ

- 110g d'oeufs
- 40g de jaune d'œuf
- 60g de sucre
- 60g de blanc d'œuf
- 60g de sucre
- 60g de farine
- 5g d'amidon (maïzena)

GANACHE CHOCOLAT ET TONKA

- 150g de chocolat noir
- 40g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 150g de lait
- 150g de crème
- 1 fève de tonka

RECETTE

BISCUIT ROULÉ

Mélange 1

Monter le mélange au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Mélange 2

Montez les blancs en neige au batteur électrique.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mélange 3

Tamisez le mélange.

Préparation du biscuit

Mélangez délicatement le mélange 1 et 2 avec une maryse.

Ajoutez le mélange 3 en 3 fois avec la maryse.

Versez le mélange sur une plaque de four recouvert d'un papier sulfurisé.

Faites cuire le biscuit à 170°C pendant 10 minutes.

ACCORD MET ET VIN

CÔTÉ MAS, Brut Rosé AOP Crémant de Limoux

1/3



BISCUIT ROULÉ GANACHE CHOCOLAT ET TONKA

INGREDIENTS

GANACHE CHOCOLAT ET TONKA

- 150g de chocolat noir
- 40g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 150g de lait
- 150g de crème
- 1 fève de tonka

RECETTE

- Versez le lait et la crème dans une casserole.
- Râpez la fève de tonka dans le lait et la crème.
- Faites bouillir le mélange. Laissez infuser la fève râpé 5 minutes dans le mélange bouillonnant.
- Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf et le sucre et faites blanchir le mélange.
- Mélangez le lait/crème chaud avec le jaune d'œuf et le sucre dans le cul de poule.
- Remettez la préparation dans la casserole sur feu éteint.
- Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Cassez le chocolat noir dans le cul de poule.
- Lorsque la crème est prête versez la préparation encore chaude sur le chocolat pour le faire fondre.
- Remuez au fouet.
- Versez dans un plat et réservez jusqu'à ce que ça soit à température ambiante.



ACCORD MET ET VIN

CÔTÉ MAS, Brut Rosé AOP Crémant de Limoux

2/3



BISCUIT ROULÉ GANACHE CHOCOLAT ET TONKA

INGREDIENTS

SIROP

- 150g d'eau
- 75g de sucre

RECETTE

 Faites bouillir le mélange dans une casserole jusqu'à obtenir un sirop.

MONTAGE DU BISCUIT ROULÉ

- Retirez le papier sulfurisé du biscuit et déposez le biscuit sur un nouveau papier sulfurisé sur le plan de travail.
- Imbibez le biscuit avec du sirop à l'aide d'un pinceau.
- Etalez une fine couche de ganache sur tout le biscuit (5mm).
- Rouler le biscuit à l'aide du papier sulfurisé.
- Le mettre au frigo.
- Une fois que le gâteau a refroidi, versez le reste de la ganache sur le biscuit comme un glaçage en faisant appel à votre créativité!
- Servez!



ACCORD MET ET VIN

CÔTÉ MAS, Brut Rosé AOP Crémant de Limoux

3/3