



Roulé St Valentin



8 à 10



45 min



30 min



INGREDIENTS

La pâte à cigarette :

30g de blanc d'oeuf

30g de beurre mou

30g de farine

30g de sucre glace

Colorant alimentaire rose

Le Swiss roll :

90g de farine

5 oeufs

50g de sucre

70g de sucre

50g d'huile neutre

50g de lait

2 g de levure

La Chantilly mascarpone :

100g de mascarpone

1 demie càc poudre de vanille

250g de crème liquide entière

35g de sucre glace

100g de framboises



INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser la pâte à cigarette :
- Dans un bol, fouette le beurre mou avec le sucre glace.
- Ajoute le blanc d'oeuf, la farine et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajoute quelques gouttes de colorant rose et mélange pour obtenir une couleur homogène.
- Verse la pâte obtenue dans une poche à douille et coupe l'extrémité de celle-ci pour faire un petit trou.
- Recouvre une plaque d'une feuille de papier cuisson et avec ta pâte à cigarette, dessine des coeurs sur toute la surface de ton papier cuisson.
- Place le tout au réfrigérateur 1h ou 25 minutes au congélateur.
- Après ce temps de repos, réalise le swiss roll :
- Préchauffe ton four à 170°.
- Commence par séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- Dans un premier bol, fouette les jaunes d'oeufs avec les 50g de sucre pendant 5 minutes à l'aide d'un robot ou d'un battre électrique : Ton mélange doit s'éclaircir et former un ruban.

L'atelier de Roxane

- Dans un second bol, verse les blancs d'œufs avec les 70g de sucre et fouette le tout toujours à l'aide de ton robot ou batteur électrique pendant 8 minutes pour obtenir une meringue bien lisse.
- Sur la meringue, verse le mélange jaune/sucre et incorpore-le délicatement avec une maryse.
- Incorpore la farine et la levure tamisées de la même façon.
- Dans un bol, verse le lait, l'huile, une petite louche de pâte et mélange énergiquement avec un fouet.
- Avec la maryse, incorpore ce mélange à ton appareil précédent.
- Verse la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson : Idéalement, je te conseille l'utilisation d'une plaque ayant au moins 2cm de hauteur sur les côtés pour avoir un biscuit bien gonflé ou d'un tapis silicone !
- Lisse le tout en t'aidant d'une spatule ou avec le dos d'une cuillère à soupe.
- Enfourne pendant 30 minutes.
- Dès la sortie du four, roule ton biscuit en laissant le papier cuisson et laisse-le refroidir complètement enroulé pour qu'il puisse bien prendre sa forme.
- Pendant le temps de refroidissement, réalise la chantilly mascarpone :
- Si tu réalises cette recette en été, une heure avant la réalisation de ta crème chantilly, place le bol de ton robot et le fouet (ou un bol et les fouets de ton batteur) au réfrigérateur.
- Une fois le tout bien refroidis, verse la crème froide, le sucre glace, le mascarpone et la vanille dans ton bol et fouette le tout à vitesse moyenne.
- Ta crème va gagner en épaisseur : Fais attention à ne pas trop la fouetter sinon, elle risque de trancher et de se transformer en beurre !
- Ta crème chantilly mascarpone est prête dès qu'elle tient bien au fouet !
- Une fois ton biscuit refroidi, déplie-le délicatement pour venir le garnir.
- Étale une fine couche de chantilly mascarpone sur toute la surface de ton biscuits, insère des framboises dans la crème puis, enroule-le en serrant bien.
- Découpe les deux extrémités de ton Swiss Roll afin d'obtenir deux bords bien nets.
- Régale-toi !!

CONSERVATION

Le roulé Saint valentin se conserve 48h au réfrigérateur.