



Roulé octobre rose

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
110g de sucre
40g de lait
40g d'huile
75g de farine
du colorant rose

Ganache de chocolat blanc

150g de chocolat blanc
210g de crème liquide entière
du colorant rouge

Biscuit

Préchauffer le four 180C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine et du colorant 5s/vitesse 3.5 et finir de mélanger la maryse

Monter les blancs en neige avec du colorant (j'ai utilisé du colorant en poudre framboise), ajouter le sucre sur la fin et incorporer la préparation précédente.

Étaler sur une plaque gnoise garnie de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

Ganache au chocolat blanc

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois,

Ajouter le colorant et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter la préparation en une ganache bien ferme.

Garnir le biscuit froid, le rouler sur lui-même et le décorer selon vos envies.

ASTUCE

Vous pouvez aromatiser la ganache au chocolat blanc à l'aide d'arôme en poudre de préférence