



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 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre les jaunes d'œufs et 50g de sucre.

Ajouter le lait et l'huile

Puis incorporer la farine et le colorant.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache

Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer 80g de crème liquide et verser sur le chocolat en morceaux bien mélanger.

Ajouter le colorant rouge puis le reste de crème froide.

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