



Roulé framboises

Ingredients

Biscuit

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

Crème pâtissière à la framboise

250g de lait
4 carrés de carrés fûtes à la framboises
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
45g de sucre

Glaçage

200g de chocolat blanc
30g d'huile
125g de framboises
du colorant

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 5s/vitesse 3.5 et finir de mélanger la maryse

Monter les blancs en neige, 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.

Crème pâtissière à la framboise

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 6min/90C/vitesse 4

Filmer la crème et laisser refroidir.

Glaçage et montage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie puis y incorporer l'huile et le colorant

Laisser un peu refroidir (pas durcir).

Montage :

Sur le biscuit étaler la crème et parsemer de framboises (en garder quelques unes pour la décoration)

Rouler le biscuit sur lui-mme

Le napper du glaage color et dcorer selon vos envies
