



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 à 180°C

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 à la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque à gâteaux 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/90°C/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 une pour la décoration)

Rouler le biscuit sur lui-même

Le napper du glaçage coloré et décorer selon vos envies
