



Roulé praliné

Ingredients

Biscuit viennois

5 oeufs

110g de sucre

60g de farine

Ganache montée pralinée

180g de pralinoise

340g de crème liquide entière

Biscuit viennois

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, 3 oeufs + 2 jaunes d'oeufs, 90g de sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin.

Monter les 2 blancs en neige en ajoutant sur la fin les 20g de sucre restant

Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation précédente à l'aide d'une maryse

Etaler sur une plaque à gâteaux et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir

Ganache pralinée

Faire chauffer 100g de crème

Verser la crème chaude sur la pralinoise en morceaux et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Puis rajouter la crème froide restante (240g)

Mettre une nuit au frais

Le lendemain avec un batteur, monter la ganache de façon ferme

Etaler la ganache sur le biscuit, le rouler et le décorer selon vos envies