

Roulé chocolat et noisettes

Ingredients
Biscuit roulé
4 oeufs
40g de beurre fondu
95g de sucre
100g de farine
Ganache chocolat/noisettes
70g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
1cuillère à soupe de purée de noisettes
100 + 160g de crème liquide entière
des noisettes hâchées

Ganache chocolat/noisettes

Ganache prparer la veille !!!

Faire fondre ensemble les chocolats dans les 100g de crme liquide, au bain marie

Incorporer la pure de noisettes

Verser le reste de crme liquide froide et mlanger

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Biscuit roulé

Prchauffer le four 180C

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu' blanchissement

Incorporer le beurre fondu

Ajouter la farine et mlanger

Monter les blancs en neige

Les incorporer dlicatement la prparation

Etaler la pte sur une plaque gnoise

Enfourner environ 12 minutes

Dmouler et enrouler dans un torchon humide jusqu' complet refroidissement

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Roulé chocolat et noisettes

Montage

Fouetter la ganache jusqu' ce qu'elle soit bien ferme

Etaler sur la gnoise et saupoudrer de noisettes hches

Rouler la gnoise sur elle-mme

Laisser au frais minimum 2h

Puis dcorer comme il vous plait

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr