

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

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs 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 mlange la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'taler la ganache

Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer 80g de crme liquide et verser sur le chocolat en morceauxbien mlanger.

Ajouterle colorant rougepuisle reste de crme froide.

Laisser au rfrigrateur une nuit.

Le lendemain monter la prparation en une ganache bien ferme.

Garnir le biscuit froid, le rouler sur lui-mme et le dcorer selon vos envies.

ASTUCE

Vous pouvez arômatiser la ganache au chocolat blanc à l'aide d'arôme en poudre de préférence

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