

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

Prchauffer le four 180C.

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

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

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

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

Incorporez dlicatement les blancs en neige la prparation prcdente l'aide d'une maryse

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir

Ganache pralinée

Faire chauffer 100g de crme

Verser la crme chaude sur la pralinoise en morceaux et bien mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Puis rajouter la crme froide restante (240g)

Mettre une nuit au frais

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

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

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