

Roulé aux shokobons

Ingredients
Ganache shokobons
225g de shokobons
300g de crème liquide entière
Biscuit
3 oeufs
40g de lait
40g d'huile
60g de sucre
30g de farine
10g de cacao non sucré
Glaçage rocher
180g de chocolat
40g d'huile
70g d'amandes hâchées

Ganache shokobons

Couper les shokobons en 2

Faire chauffer la moiti de la crme liquide

Hors du feu verser les shokobons, couvrir eet laisser quelques secondes

Mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Ajouter le reste de crme liquide froide et mlanger

Filmer au contact et laisser une nuit entire au frais

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finr la farineet le cacao

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

Glaçage rocher

Faire fondre les chocolats au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile, les noisettes haches et mlanger

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

Roulé aux shokobons

Montage

Fouetter la ganacher jusqu' obtenir une mousse ferme

Etaler la ganache sur le biscuit refroidit

Roul le biscuit sur lui-mme

Napp le roul avec le glaaga rocher

Dcorer comme il vous palt

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