

BUCHE ROULÉE CHOCOLAT POIRES /POMMES

Pâte à cigarettes

- 30 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 35 g de farine
- Colorant

Faire fondre le beurre et laisser-le tiédir. Dans un bol mélanger le beurre fondu avec le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf puis la farine et enfin le colorant. Mettre la pâte à cigarette dans une poche à douille (à défaut dans un sac congélation dont vous couperez un angle). Laisser reposer 10 min au réfrigérateur pour durcir un peu la pâte (si elle est trop liquide, vous allez avoir du mal à l'utiliser). Sur la plaque réaliser votre motif puis mettre au réfrigérateur pendant 1 heure pour que la pâte à cigarette durcisse.

La crème pâtissière

- 2 oeufs + 1 jaune d'œuf
- 40gr de sucre en poudre
- 40 gr de maizena (ou farine à défaut)
- 460gr de lait entier ou ½ écrémé
- 10 g de vanille en poudre
- 20 g de beurre (pour la crème vanille)
- 100 à 120gr de chocolat noir

Placer un plat au congélateur ou réfrigérateur.

Faire chauffer a feu doux le lait et la vanille.

Pendant ce temps verser les œufs et le sucre dans un cul de poule. Faire blanchir légèrement puis ajouter la maizena et mélanger.

Une fois le lait a ébullition verser 1/3 sur les œufs battus et mélanger au fouet. Remettre tout dans la casserole et mélanger sans s'arrêter jusqu' à ébullition.

Mettre le chocolat fouettez , puis le beurre froid et mixer.

Verser dans le plat placé au congélateur ou réfrigérateur et filmer au contact. Laissez refroidir

Le biscuit

- 7 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 5 blancs d'œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 100 g de farine T55 ou (50g et 60 g d'amandes en poudre extra fine)
- 10 g de vanille en poudre
- 65 g de beurre fondu

Pour réaliser cette recette de gâteau roulé aux framboises, commencer par préparer tous les ingrédients du biscuit extra-moelleux.

Verser les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur et rajouter le sucre en poudre. Monter la préparation au batteur pendant 5 bonnes minutes à vitesse maximum.

Verser les blancs dans la cuve du batteur ajouter le sucre en 5 à 6 fois en commençant depuis le départ.

Les blancs doivent être bien montés et serrés.

Tamiser la farine dans un récipient. (Ajouter la poudre d'amandes et la vanille en poudre. Mélanger ces éléments secs ensemble). Ajouter ce mélange dans le bol contenant les jaunes d'œufs et le sucre. Mélanger délicatement avec une grande maryse.

Ajouter le beurre fondu (mais froid). Mélanger à nouveau délicatement à la Maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter 1/4 des blancs en neige serrés. Mélanger délicatement. Ajouter le restant des blancs (vous avez deux possibilités : soit mettre les blancs dans les jaunes ou bien verser les jaunes sur le restant des blancs, ça n'a pas d'importance). Mélanger délicatement. L'appareil doit être bien homogène.

Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie 40 x 30 cm.

Verser la pâte et étaler la sur une épaisseur régulière. Pour cela utiliser une spatule coudée. Enfourner dans un four chaleur tournante préchauffé à 170°C et cuire pendant +/- 13 minutes. Le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre.

Au terme de la cuisson le biscuit doit être légèrement doré et moelleux. Pour vérifier la cuisson il suffit de faire une légère pression avec le doigt à la surface du biscuit. S'il est cuit le biscuit doit revenir à sa position initiale. Laisser refroidir le biscuit à température ambiante.

Meringue

- 2 blancs d'œufs
- 70 gr de sucre

Récupérer les blancs d'œufs non utilisés. Et faites les monter en ajoutant le sucre en plusieurs fois.

Crème chiboust

Verser la crème pâtissière dans un saladier et fouetter la pour la détendre. Ajouter ensuite une partie de la meringue jusqu'à obtenir un aspect mousseux mais pas trop liquide.

1 Pomme et 1 Poire en morceaux très fin