

Roulé succès chocolat, éclats dorés



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	350 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	15 Centilitre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	100 Gramme
	Caramel	50 Gramme
	Chocolat de couverture 85%	150 Gramme
	Vinaigre de shiso	10 Centilitre

Etapes de préparation

- 1 Pour réaliser la crème au chocolat : monter la crème liquide à froid. Ajouter le caramel type daim. Finir avec un chocolat de couverture 85%. Mélanger. Réserver au frais
- 2 Détailler la plaque de génoise à la taille désirée. Pincer au pinceau avec du vinaigre de shiso. Déposer la crème sur la base de génoise. Rouler. Passer en cellule de refroidissement pendant 2h
- 3 Réaliser un glaçage au chocolat noir. Napper
- 4 Finition framboises meeker

Roulé succès chocolat, éclats dorés

Les plus du Chef



La framboise peut être remplacée par de la mûre. Il est également possible de partir sur un chocolat de couverture blanc. Plus la base à chauffer est froide, plus la couverture (noire ou blanche) accrochera.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid