



## Roulé façon Forêt Noire



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	1 Pièce Unitaire
39981	Mousse au chocolat au lait 2,5 litres Debic	500 Gramme
63980	Cerises noires	200 Gramme
	Chocolat en poudre	PM
	Copeaux de chocolat	PM

### Recette

1. Mettre en décongélation préalable la poche de mousse au chocolat pendant 24h en chambre froide à 0+3°C
2. Préparation du roulé : sortir la feuille de génoise à l'état surgelé, la laisser se détendre pendant 10 minutes
3. Coucher la mousse au chocolat sur la feuille de génoise. Déposer uniformément les cerises encore à l'état surgelé puis rouler le tout en serrant. Laisser serrer l'ensemble en chambre froide pendant 2 heures
4. Avant de couper le roulé, saupoudrer de chocolat. Finir avec des copeaux de chocolat sur le dessus