

Roulé moelleux tout chocolat

www.jemangedoncjevis.be



Pour 8 personnes, se prépare la veille, 30 min de préparation et cuisson mais avec des temps de pause.

La ganache:

-200g de chocolat

-200g de crème liquide 30%mg

Casser le chocolat en morceaux dans le bol, mixer **5sec/vit7**, racler et faire fondre 3min/50/vit2.

Racler, ajouter la crème et mélanger **1min/vit4**. Réserver 1h30 minimum.

La génoise

-4 oeufs

-120g de sucre de canne

-30g de sucre vanillé Thermomix ou un sachet du commerce

-120g de farine

-1 cac de bicarbonate

-1 gobelet Thermomix de jus d'orange (100ml)

Préchauffer le four à 180 degrés.

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf le jus d'orange, mélanger **20sec/vit 4**, racler et recommencer **10sec/vit4**.

Etaler sur un papier, tapis silicone ou Flexipan plat.

10 min au four.

Sortir la génoise du four, la retourner sur une serviette humide ou un autre papier ou un tapis en silicone et répartir le jus d'orange sur toute la surface. Laisser refroidir 10 min.

L'assemblage

Etaler la moitié de la ganache + ingrédient au choix (ici poudre de coco), facultatif en laissant 5 cm non garni à l'endroit de la future suture et enrôler directement. Réserver au frais (cave ou température ambiante si pas trop haute ou frigo) .

Une fois complètement refroidi, tapisser le roulé avec le reste de la ganache restée à température ambiante quelques heures et décorer à votre meilleure convenance.

Garder le gâteau au frais jusqu'à la dégustation.

- Bon Appétit

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix il n'est là que pour accélérer et faciliter les étapes.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!