

Roulé camerise et mélilot

Geneviève Veillette et Jonathan Fournier

Biscuit viennois

Ingrédients :

60g	jaunes d'œufs
162g	œufs
127g	sucre (1)
102g	blancs
40g	sucre (2)
80g	farine

Préparation :

- 1- Monter les blancs et le sucre (2)
- 2- Mélanger les jaunes, les œufs et le sucre (1) sans monter.
- 3- Incorporer dans la meringue.
- 4- Ajouter la farine en pliant.
- 5- Verser la pâte dans une plaque de 40 cm par 30 cm et bien lisser à l'aide d'une spatule coudée.
- 6- Cuisson à 400°F jusqu'à coloration.

Ganache montée au mélilot

Ingrédients :

2.8g	gélatine
14g	eau
20g	glucose ou sirop de maïs
95g	crème (1)
31g	lait
225g	crème (2)
112g	chocolat blanc
1.25g	extrait de mélilot

Préparation :

- 1- Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide et laisser reposer 5 minutes.
- 2- Amener à ébullition le lait, la crème (1) et le sirop de maïs.
- 3- Ajouter la gélatine et le chocolat blanc.
- 4- Bien émulsionner avec un pied mélangeur.
- 5- Ajouter la crème (2) et l'extrait. Bien mélanger et laisser reposer 12 h au réfrigérateur.

Montage :

- 1- Étaler 100g de confiture de camerises sur le gâteau.
- 2- Monter la ganache et étaler 100 g sur la confiture.
- 3- Laisser prendre quelques minutes au congélateur et couper des bandes.
- 4- Rouler les bandes et décorer avec le reste de la ganache.