

Roulé « japonais », version Thermomix



Roulé japonais à la ganache pralinoise TMX

Pour 6 à 8 personnes :

75 g d'eau + 75 g de lait

2 g de sel + 85 g de sucre en poudre

35 g de beurre + 70 g farine

300 g d'œufs (150 g + 150 g, soit 3 entiers et environ 3 blancs) + 50 g d'huile neutre

4 CS de confiture, pâte à tartiner, ganache...

- Mettre l'eau, le lait, le sel, 5 g de sucre en poudre et le beurre dans le Thermomix.
- Cuire **2 min 30 min / 100°C / V1,5**, sans le gobelet. Ajouter la farine et mélanger **2 min / V.3**.
- Réserver dans le Thermomix, pendant 5 min, sans le couvercle (Étaler la pâte sur la paroi du bol pour qu'elle refroidisse plus vite. Racler ensuite les parois avec la spatule).
- Mélanger **1 min 30 / V.3** en ajoutant 150 g d'œufs entiers battus, en 3 fois, toutes les 30 secondes. Mélanger **30 sec / V.5**. Ajouter 50 g d'huile neutre et mélanger **1 min 30 sec / V.3**.
- Transvaser le contenu du Thermomix dans un saladier.
- Laver et sécher le bol du Thermomix. Préchauffer le four à 190°C. Ajouter le fouet.
- Mettre 150 g de blanc d'œufs à température ambiante et 80 g de sucre en poudre dans le Thermomix. Mélanger **3 min / V.3.5**, sans le gobelet doseur.
- Incorporer les blancs à la pâte, en 3 fois et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
- Verser sur une plaque à génoise (40x30 cm) en silicone et étaler la pâte à l'aide d'une spatule. Cuire pendant 15 min à 190°C (le biscuit doit avoir une belle couleur dorée uniforme).
- Poser un papier cuisson sur le dessus de la génoise et retourner la plaque. Démouler doucement et rouler le biscuit de suite. Réserver jusqu'à refroidissement..
- Mettre la garniture choisie sur le biscuit déroulé et bien étaler uniformément. Rouler de nouveau en serrant bien, couper les entames pour avoir quelque chose de net et décorer au goût.

BET
sandra