

Brazo gitano de nata

Temps de préparation : 1h00 environ
Temps de cuisson : 8 min

Ingrédients:

Pour la génoise au Cook'in®:

- 3 œufs entiers
- 70 g de sucre semoule
- 10 g de sucre vanillé (Cook'in®)
- 80 g de farine T55
- 1/2 sachet de levure chimique
- du sucre en poudre

Ingrédients pour la chantilly au Cook'in® :

- 330 g de crème fluide Elle & Vire au mascarpone
- 50 g de sucre vanillé Cook'in®

Recette pour votre

Cook'in



Pour la génoise:

Préchauffer le four à 210°C. Placer le Flexipan® plat 1 cm sur la plaque perforée.

Version Cook'in®:

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Œufs, sucre, sucre vanillé	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine, levure	15 sec		3	

Version classique :

Battre les œufs et les sucres pendant 5 min au batteur électrique au bain marie. Ajouter à la spatule haute température la farine et la levure tamisées ensemble. Verser la pâte sur le Flexipan® plat et cuire pendant 7 à 8 min. A la sortie du four saupoudrer de sucre. Couvrir avec la toile Silpat® et une autre plaque perforée, retourner. Retirer le Flexipan Plat®. Rouler la génoise dans la Silpat®. Réserver au réfrigérateur au moins 15 min après refroidissement.

Pour la crème chantilly:

Mettre le fouet dans le bol du Cook'in®, verser la crème au mascarpone et le sucre vanillé. Placer au réfrigérateur 10 min (comme on vient de faire la génoise il faut vraiment refroidir le bol) puis 15 min au congélateur. Régler le Cook'in® sur 2 min 30 puis monter la vitesse à 5. Il faut rester au dessus pour surveiller car il se peut qu'elle prenne plus vite ou moins vite donc ajuster la minuterie en fonction. Dès que la crème est au centre du fouet, elle est prête.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Crème fluide, sucre vanillé	2 min		5	

Pour le montage :

Dérouler la génoise. Tartiner de chantilly la surface du biscuit génoise. Rouler en vous aidant de la Silpat®. Rouler à nouveau dans la Silpat® et placer au réfrigérateur 15 à 30 min. Napper de nappage pour tarte tout prêt ou à faire. Saupoudrer de sucre sur le haut du roulé et caraméliser au petit chalumeau. Placer au frais jusqu'au dessert.