

Roulé chicoré café fourré au Benco® Crunchy

FLEXIPAN® Origine
Moule Flexipan Plat



Ingrédients :

Ingrédients pour la génoise chicorée café

- 100 g de sucre en poudre
- 2 c.à.s de chicorée café soluble
- 4 œufs
- 100 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- 1 pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre noisette
- du sucre glace (saupoudreuse)
- du sucre en poudre

Pour la garniture et la décoration

- 2 c.à.c de chicorée café soluble
- 40 g d'eau tiède
- du sucre anti-humidité
- 3 c.à.s de Nutella®
- des mini-perles croustillantes aux 3 chocolats Callebaut®

Préparation :

Préchauffer le four à 200 - 210°C. Placer le Flexipan® plat sur la plaque alu perforée. Dans le bol, fixer le fouet sur les lames. Verser le sucre, la chicorée café soluble et les œufs. Ajouter une pointe de colorant en poudre "Noisette" (facultatif). Fouetter en chauffant 5 minutes - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur). Phase de refroidissement : 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur) Ajouter la farine. Incorporer/mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur). Verser la pâte à génoise dans le Flexipan Plat. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner 8 à 10 minutes à 200-210°C. (selon four). A la sortie du four, saupoudrer légèrement de sucre en poudre. Poser la toile de cuisson, retourner et démouler. Rouler avec la toile de cuisson. Laisser refroidir 3 à 5 minutes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
	Sucre, chicorée, œufs	5 min	40°C	5	
	Refroidissement	2 min		5	
	Farine	20 sec		3	

Pour la garniture et la décoration

Dérouler le biscuit. Badigeonner légèrement au pinceau avec de la chicorée café délayée dans un peu d'eau tiède. Tartiner de Benco® Crunchy. Rouler en serrant, entourer de la toile de cuisson. Attendre le refroidissement. Saupoudrer le roulé de sucre anti-humidité. Réchauffer le Nutella® quelques secondes au bain marie dans une poche à douille jetable (non coupée). Couper le bout de la poche (pas trop) et réaliser des rayures sur le roulé. Parsemer de mini-perles 3 chocolats.



Autour de ma table
by Cachou66
<http://www.autourdematable.com>