

Gravity Rainbow Roulé

Flexipan® Plat FT2020



Ingrédients :

Pour la génoise au Cook'In®

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 2 g de levure chimique
- les colorants: violet, rouge, orange, jaune, vert, bleu**

Pour la crème chantilly

- 1 brique de crème fraîche mascarpone Président®
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

Matériel et ingrédients pour Gravity

- QS de pistoles de chocolat noir Gourmandises® *
- des Smarties® ou autres bonbons chocolatés
- 1 petit pinceau à pâte à sucre
- 2 pailles qui rentre l'une dans l'autre

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

Insérer le fouet dans le bol CI. Verser les œufs et le sucre dans le bol. Régler 5 min/40°C/vit5. Retirer le verre doseur et régler ensuite sur 2 min/vit 5. Verser la farine et la levure tamisés ensemble. Régler sur 15 sec/vit 3. Partager en 6 bols, colorer en faisant doucement pour ne pas casser la génoise. Placer séparément en poche à douilles, fermer avec une pince et réserver.

Répartir en lignes sur le Flexipan plat® l'une après l'autre, dans le sens que vous désirez, la prochaine fois je tente la diagonale . Enfourner pour 8 à 10 min. A la sortie du four, poser la toile Silpat® et retourner. Rouler dans la Silpat®.

Laisser refroidir complètement. Pendant ce temps, préparer la crème en chantilly au batteur électrique ou au CI. Je ne l'avais pas fait mais je préconise d'imbibé un peu la génoise avec un sirop léger. Etaler la crème chantilly sur le biscuit et rouler à nouveau, serrer dans la Silpat® et réserver au frais.

Décoration:

Décorer ensuite avec les Smarties® à la façon des Gravity cake. Badigeonner une longue paille (le plus gros diamètre, ici la rouge) avec du chocolat fondu au bain marie ou micro ondes. Plaquer les bonbons et laisser le chocolat cristalliser. Enfoncer l'autre paille (ici la blanche) dans le biscuit. Coller quelques Smarties® sur le gâteau, avec effet de bonbons versés dessus. Faire glisser la paille garnie sur la paille vide et placer la boîte vide sur la paille...

Cette astuce vous permettra de transporter sans casse vos Gravity Cake.

** Retrouvez le chocolat et les colorants sur le site Gourmandises®, code BEA05248 (0=zéro)

