

Biscuit roulé aux fraises, chantilly légère au mascarpone, coulis de fraise - Version Atelier virtuel

Recette pour 8 portions

Description

À réaliser en famille, dans la joie et la bonne humeur

L'astuce du chef

Ici nous vous le proposons avec des fraises, il va s'en dire qu le choix de fruits peu varier, essayez de suivre les saisons.

Ingrédients

Biscuit roulé

- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 3 Unité(s) Oeuf
- 135 Gr Sucre
- 85 Gr Farine
- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 85 Gr Sucre

Garnitures

- 150 Gr Fraise(s)
- 300 Gr Fraises en dés
- 0.50 Unité(s) Jus de citron

Chantilly légère au mascarpone

- 125 Gr Fromage mascarpone
- 65 Gr Sucre
- 237 Ml Crème 35% à fouetter

Sirop Imbibage

- 250 Ml Eau froide
- 130 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Préparations avant le cours VIDÉO

Ingrédients

La veille idéalement réalisez le sirop, portez à ébullition (eau + sucre) arrêtez aussitôt laissez refroidir, placez au réfrigérateur.

Découpez 300 gr de fraises en petits cubes (brunoise)

Placez au congélateur le bol pour monter la chantilly

Assurez-vous de garder la crème 35% au frigo

Préparez une plaque à biscuit avec papier (cuiccon ou ciré ou silicone) beurré (13 po x 18 po) idéal pour cette recette.

Allumez votre four à 410°F

Matériels

Batteur électrique (à main ou à moteur) avec fouet adaptable.

3 bols (pour les jaunes, pour les blanc, pour la chantilly)

1 blender (pour le coulis de fraise)

1 planche à découper

1 petit couteau (d'office)

1 spatule métal (idéalement coudé)

1 four

1 spatule en plastique (Maryse)

1 Torchon propre

Biscuit roulé

Dans un bol, réunir les oeufs et les jaunes, ajoutez une première partie du sucre, commencez à battre avec le batteur électrique.

Ne cesser de battre, ajoutez ensuite la deuxième partie de sucre (total 135 gr). Continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger à la consistance d'un ruban,

Ajoutez délicatement la farine au mélange à l'aide de la spatule en plastique (maryse).

Dans un autre bol, monter les blancs en neige, commencez à fouetter les blanc, ajoutez une cuillère de sucre, laissez bien monter les blancs avant d'ajouter le reste du sucre (total 85 gr)

Incorporez par la suite les blancs montés dans l'autre mix délicatement à nouveau avec votre spatule en plastique..

C'est le moment d'étaler le biscuit sur la plaque de cuisson avec la feuille beurrée. Assurez-vous d'être bien uniforme sur toute la surface, placez ensuite la plaque dans le four pour 7 à 9 minutes.

Une fois bien cuit, faite glisser la feuille de biscuit de la plaque chaude pour éviter une sur-cuisson.

Chantilly mascarpone

Dans votre bol sorti du congélateur, versez dedans le mascarpone, ajoutez-y le sucre (65 gr), bien mélanger, Une fois le mascarpone bien crémeux, ajoutez-y la crème.

Fouettez le tout pour la monter en chantilly, ensuite placer le bol au frigo.

Garnitures

Fraises entières (100 gr)

Les placer dans un blender, réduire le tout en purée (coulis)

Morceaux de fraise en brunoise (325 gr)

Détaillez les fraises en petits cubes

Montage

Ajoutez une partie de la purée de fraise dans la chantilly de mascarpone, la placer à nouveau au frigo.

Humidifiez un torchon propre, le déposer sur votre biscuit, retournez l'ensemble d'un geste rapide. Une fois le biscuit légèrement refroidit, le retourner, relever le bord de votre papier tout

autour, il ne vous reste plus qu'à décoller la feuille du bûcuit en tirent sur le papier doucement.

Retournez à nouveau le biscuit, pour avoir la partie dorée sur le dessus. Sortez votre chantilly du frigo, la fouetter à nouveau si ces nécessaire.

Étalez la crème sur toute la surface du biscuit, étalez ensuite 4la brunoise de fraise sur toute la surface.

Commencez à replier le bord de votre biscuit sur sa longueur, Une fois le roulé réaliser, placez le au frigo.

Il ne nous reste plus qu'à monter l'assiette.

Une morceau du roulé, un peu de fraise en décoration et un peu de coulis.

Bon appétit!