

Biscuit roulé chocolat

Recette pour 12

Description

Une manière simple de réaliser une bûche de Noël. Un dessert très chocolaté avec une belle combinaison de textures.

L'astuce du chef

Surveillez bien la cuisson : les coins de votre biscuit ne doivent pas être secs.

Plus le biscuit est fin, plus le four est chaud en température, plus le biscuit est épais, plus le four est bas en température.

Vous pouvez parfumer votre sirop d'imbibage.

Attention de ne pas mettre trop de sirop sur votre biscuit, sinon il risque de se déchirer lors de la formation du boudin (fragilité).

Lors du montage, tous les ingrédients qui composent la bûche doivent être froids.

Vous pouvez sans aucun problème congeler la bûche dans une boîte hermétiquement fermée.

Ingrédients

Biscuit roulade au chocolat

- 60 Gr Jaune d'œuf
- 125 Gr Oeuf entier
- 110 Gr Sucre
- 90 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Gr Sucre
- 80 Gr Farine
- 15 Gr Cacao en poudre

Sirop au chocolat

- 150 Gr Sucre
- 300 Gr Eau
- 3 Cuil. à soupe Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Biscuit roulade

Dans un bol ou un robot électrique, fouettez les oeufs, les jaunes et le sucre (110 g) de manière à obtenir une consistance de ruban.

Pendant ce temps, montez les blancs d'oeuf en neige, serrez avec la deuxième partie du sucre (30 g). Incorporez, en pliant avec une spatule, la farine et le cacao en poudre (tamisé) dans le mix des oeufs en ruban.

Finalisez en incorporant les blancs montés.

À l'aide d'une spatule coudée, étalez régulièrement le biscuit sur une feuille de papier cuisson, avec une épaisseur d'environ 0,5 à 1 cm.

Faites ensuite glisser votre feuille de biscuit sur une plaque de cuisson.

Enfournez dans un four chaud à 400°F durant 6-8 minutes environ, en faisant attention lors de la cuisson à ne pas sécher votre biscuit.

Sirop d'imbibage

Faites bouillir votre eau, sucre et cacao arrêtez dès que votre sirop bout.

Laissez refroidir complètement avant de vous en servir.

Idéalement faites-le la veille.

Bon appétit!