

Roulade de biscuit pâte à chou, crème de pavot au Mascarpone et fruits rouges

Recette pour 4 personnes

Description

Tranches de roulade moelleuse, crème onctueuse et fruits acidulés.

L'astuce du chef

Le biscuit peut changer suivant vos envies : chocolat, vanille, joconde, etc...

Ingrédients

Biscuit de pâte à chou

- 69 Gr Lait
- 69 Gr Eau
- 61 Gr Beurre
- 2 Gr Fleur de sel
- 28 Gr Farine de riz
- 51 Gr Farine
- 137 Gr Oeuf
- 50 Gr Huile de pépin de raisin
- 2 Zeste(s) Orange
- 30 Gr Sucre
- 130 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

Crème de pavot au mascarpone

- 140 Ml Crème 35% à fouetter
- 60 Gr Mascarpone
- 85 Gr Graines de pavot
- 25 Gr Sucre
- 1 Feuille(s) Gélatine

Crème pâtissière

- 180 Ml Lait
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 40 Gr Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 28 Gr Féculé de maïs
- 15 Gr Beurre

Garnitures de fruits

- 40 Gr Sucre
- 750 Ml Mélange de fruits surgelés

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Biscuit pâte à chou

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez les farines avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu puis versez le mélange dans un batteur. Laissez tourner la pâte lentement dans le batteur avec le fouet, pour laisser échapper un maximum de vapeur d'eau.

Battez les œufs légèrement au fouet et incorporez-les petit à petit.

Décrochez le bol du batteur, ajoutez-y l'huile et les zestes d'orange, continuez de mélanger à l'aide

d'une spatule en plastique.

Dans un autre bol de batteur, montez les blancs d'oeuf en neige avec dès le départ 20 gr de sucre, versez les 10 gr de sucre qu'il vous reste dans la pâte à choux.

Quand vos blancs sont bien montés et onctueux, prenez 1/4 de la meringue que vous allez mélanger énergiquement dans le bol de pâte à choux.

Ensuite, incorporez le reste des blancs avec votre spatule en plastique délicatement en pliant.

Il ne vous reste plus qu'à étaler soigneusement le biscuit sur un papier de cuisson, le tout sur une plaque allant au four.

Enfournez pour 12 à 15 min, laissez refroidir à la sortie du four. Puis saupoudrez légèrement de sucre votre biscuit.

Prenez une deuxième feuille de papier cuisson un peu plus grande que le biscuit qui sort du four. Déposez la feuille sur le biscuit côté sucre (au-dessus). Retournez votre biscuit de manière à pouvoir décoller la feuille qui a servi à la cuisson.

Déposez un film alimentaire dessus en attendant de faire le montage.

Crème pâtissière

Dans une casserole, faites chauffer le lait.

Dans un bol, blanchissez les œufs et les jaunes avec le sucre. Ajoutez la fécule, versez le lait chaud dans le bol en fouettant rapidement puis remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement.

Hors du feu, ajoutez le beurre. Placez la crème pâtissière sur une plaque avec un saran wrap et réservez au frigo jusqu'à refroidissement.

Avant le montage, mélangez énergiquement la crème au fouet.

Crème de pavot au mascarpone

Faites chauffer 50% de votre crème pour y faire fondre votre feuille de gélatine (préalablement réhydratée).

Ajoutez-y le sucre pour le dissoudre, puis le reste de votre crème froide. Versez le tout sur le mascarpone, fouettez l'ensemble de manière à ce que ce soit homogène.

Finalisez en ajoutant les graines de pavot.

Réservez au frigo.

Garnitures de fruits rouges

Mélangez vos fruits IQF (congelés) avec le sucre, réservez l'ensemble au frigo jusqu'au montage.

Montage et finitions

Étalez la crème pâtissière sur toute la surface de votre biscuit. Ensuite étalez la crème de pavot essentiellement sur le centre de la crème pâtissière, en laissant 1 cm de chaque côté de crème pâtissière apparente.

Une fois bien refroidi, déposez le mélange de fruits rouges sur la crème de pavot, en formant une bande à environ 2 cm du bord du biscuit.

Il ne vous reste plus qu'à prendre les bords de la longueur du biscuit (côté fruits), et la replier sur les fruits, de manière à réaliser un rouleau. Puis continuez de rouler.

Dans le même esprit qu'une bûche de Noël.

Bon appétit!