

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU ROULE JAPONAIS GRÂCE A C'EST MA FOURNEE

Pour une plaque de 40X30cms :

75g eau - 75g lait - 2g sel - 3g sucre - 35g beurre - 70g farine T.55 - 150g oeufs entiers (~3 oeufs moyens) - 50g huile de pépins de raisin - 150g blancs d'oeufs - 80g sucre - 1 pot de confiture de framboise (à la violette pour moi) - sucre glace

Préchauffer le four à 190°C (th.6-7) chaleur tournante.

Dans une petite casserole verser l'eau et le lait, ajouter le sel, le sucre, le beurre. Chauffer mais ne pas porter à ébullition. Dès que le beurre est fondu, retirer la casserole du feu. Ajouter la farine en une seule fois. Bien mélanger hors du feu avec un fouet. Remettre sur feu moyen, remuer sans arrêt pendant une minute pour la dessécher. La verser dans le bol du K. muni de la feuille. Mettre le robot en marche pour une minute.

Peser les oeufs, verser 1/3 dans le bol du K., mettre en marche, mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le 2ème tiers, mélanger. Ajouter le 3ème tiers. La pâte à choux est liquide. Verser l'huile, remuer. Monter les blancs d'oeufs jusqu'à consistance d'une meringue souple (bec d'oiseau).

Verser 1/3 des blancs d'oeufs dans la pâte vivement, puis le reste délicatement en deux fois. Verser sur silpat posé sur une plaque à pâtisserie ou (comme moi) dans un flexipat posé sur une plaque à pâtisserie. Aplanir à l'aide d'une spatule coudée. Conseil de C'est ma fournée : pincer la plaque avec votre index et votre pouce en faisant le tour pour obtenir des bords bien nets.

Enfourner et cuire 14 minutes ~ (couleur uniforme). Retirer la plaque. Laisser refroidir sur la silpat. Quand le biscuit est refroidi, placer une feuille de papier sulfurisé sur le biscuit. Retourner le tout, décoller délicatement le papier. Étaler la confiture (ou autre pâte à tartiner). Rouler en s'aidant du papier et d'une plaque pour bien serrer la pâte.

Saupoudrer du sucre glace.