



Roulé d'halloween

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
110g de sucre
40g d'huile
40g de lait
du colorant orange
75g de farine

Ganache de chocolat noir

75g de chocolat noir
225g de crème liquide entière
10g de cacao non sucré
du colorant noir

Glaçage

150g de chocolat blanc
20g d'huile
du colorant orange

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine 5s/vitesse 3.5 et finir de mélanger à la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer à la préparation précédente.

Etaler sur une plaque à génoise et enfourner 15 minutes

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 75g de crème liquide et verser sur le chocolat en morceaux bien mélanger.

Ajouter le cacao et le colorant noir puis le reste de crème froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une préparation bien ferme.

En garnir le biscuit refroidit puis le rouler sur lui-même.

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Ajouter l'huile et le colorant orange.

Puis glacer le roulé.

Et décorer selon vos goûts



Roulé d'halloween