



Roulé d'halloween

Ingredients

Biscuit

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

Ganache de chocolat noir

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

Glaçage

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

Biscuit

Préchauffer le four 180C

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre les jaunes d'œufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine et le colorant.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache au chocolat

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 refroidi 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.

