

Gâteau roulé

Crème fouettée et groseilles cassis

Une recette de gâteau roulé avec une pâte très moelleuse et fondante, une texture de nuage tendre et enveloppant, d'une gourmandise inouïe. Pas de biscuit génois ici, mais une combinaison différente. La pâte se prépare en deux temps: tout d'abord, faire une pâte à choux puis incorporer les autres ingrédients pour former le biscuit. On peut mettre les garnitures habituelles d'un biscuit roulé comme une gelée de fruit ou de confiture, toute sorte de crèmes ou, comme ici, une crème fouettée à la vanille avec des groseilles et des cassis.

Ce gâteau est à réaliser la veille, il est tellement meilleur le lendemain.



Quantités pour une plaque de 60x40 cm (pour une plaque de 35 x 25 cm, retirer ¼ de quantité):

Pour la pâte à choux:

- 90 g de lait
- 90 g d'eau
- 77 g de beurre doux
- 2g de sel
- 2g de sucre de canne blond en semoule
- 52 g de farine de blé tous usages de type T65
- 52 g de maïzena
- 190 g d'œufs (4 œufs)

Pour la crème fouettée:

- 20 cl de crème liquide
- 20 g lait entier en poudre
- 16 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir)
- 5 ml de vanille liquide
- 1 g d'agar agar (½ cuillère à café) ou une feuille de gélatine (2 g)
- 200 à 300 g de fruits acidulés

Pour le biscuit roulé:

- 65 g d'huile végétale neutre en gout
- 50 g de sucre de canne blond en semoule pour le biscuit
- 33 g miel liquide
- 165 g de blancs d'œufs (4 à 5 blancs d'œufs)
- 25 g de sucre de canne blond en semoule pour les blancs d'œufs.

Préparation de la pâte à choux:

Dans une casserole, verser l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux.

Sur feu chaud (8/10), mélanger au fouet jusqu'à ébullition et sortir la casserole du feu.

Quand le beurre est fondu, ajouter la farine et la maïzena, puis mélanger vigoureusement avec un fouet électrique dans la casserole pendant 2 à 3 minutes.

Remettre la casserole sur feu moyen/chaud (6 à 7/10) et mélanger pendant quelques minutes pour dessécher la pâte soit avec une grosse cuillère, soit avec le fouet électrique. Cette étape d'évaporation est importante. Avec une spatule ou une grosse cuillère, la pâte forme une boule et une fine pellicule doit attacher au fond de la casserole.

Transférer la pâte dans un bol et mélanger encore quelques minutes avec le fouet électrique pour tiédir la pâte et continuer l'évaporation de l'eau.

Ajouter les œufs en plusieurs fois et toujours mélanger au fouet. La pâte devient collante et filante mais pas liquide. La pâte à choux est finie.



Préparation du biscuit roulé:

Ajouter à la pâte à choux l'huile, le sucre et le miel liquide (si nécessaire, le tiédir pour le rendre plus liquide) et mélanger avec le fouet électrique.

Battre les blancs en neige, ajouter le sucre au fur et à mesure quand les blancs d'œufs commencent à devenir fermes.

Mélanger ¼ des blancs d'œufs à la pâte sans précaution particulière, juste pour rendre le mélange plus souple. Puis, incorporer les blancs sans casser la mousse: ajouter ¼ de la quantité de blancs à la fois, puis plonger la cuillère par le côté dans le fond du bol, la remonter à la surface au centre du bol, retourner la

cuillère pour la vider et donnez $\frac{1}{4}$ de tour au bol, pour recouvrir les blancs de pâte en douceur. Il faut faire au moins 5 à 6 tours de cuillère avant d'ajouter les autres $\frac{1}{4}$ de blancs en neige.

Préparation de la crème fouettée:

Si utilisation de gélatine, verser tous les ingrédients dans une casserole et chauffer tiède à moins de 50°. Puis, sortir la casserole du feu et incorporer avec un fouet la gélatine humidifiée.

Si utilisation de l'Agar Agar, ajouter tous les ingrédients dans la préparation froide et porter à ébullition 20 secondes sans cesser de mélanger au fouet. Verser la crème chaude dans un bol, le couvrir d'un film plastique et reposer au froid 1h30 à 2 heures au congélateur ou plusieurs heures au réfrigérateur (la crème se garde au moins 3 jours au réfrigérateur). La crème doit être prise et bien froide.



Cuisson de la pâte:

Préchauffer le four à 180°. Poser un papier cuisson sur la plaque et, avec un pinceau, couvrir d'un léger film d'huile. Étaler la pâte sur toute la plaque. Enfourner pour 14 minutes puis laisser 2 minutes four éteint (12 minutes de cuisson pour la plaque de 35 x 25 cm).



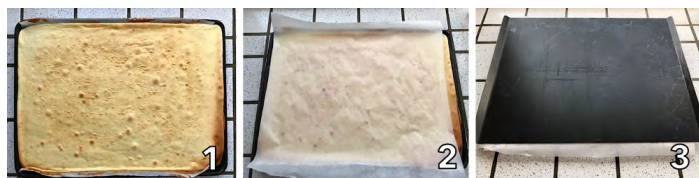
Roulage du biscuit:

À la sortie du four, poser une feuille de papier cuisson sur le dessus du biscuit, poser une autre plaque dessus et retourner le tout, puis démouler le biscuit. Normalement, cette partie du biscuit est la belle face avec une belle couleur blonde homogène. Reposer le papier cuisson dessus, retourner à nouveau le biscuit pour que la partie qui a été cuite à l'air (avec quelques bulles et de la coloration) reçoive la garniture.

Si vous choisissez une garniture de confiture ou de gelée, napper le biscuit encore tiède sur les $\frac{3}{4}$ de la surface seulement, puis rouler et laisser refroidir dans le papier cuisson.

Si vous choisissez une garniture de crème fouettée, laisser le biscuit refroidir une demi-heure ou plus. Sortir le bol de crème très froide du réfrigérateur. Avec un fouet électrique, fouetter à pleine vitesse pendant 3 à 5 minutes. Étaler la crème sur le biscuit froid sur les $\frac{3}{4}$ de la surface, couvrir de fruits et rouler le biscuit.

Le fait de ne couvrir que les $\frac{3}{4}$ de la surface de pâte permet au gâteau roulé de ne pas s'ouvrir ou de se détendre pour garder sa forme. La pâte étant humide et un peu collante, elle ne va pas glisser.



Couper les deux extrémités du gâteau pour avoir une finition nette.

Conserver le gâteau au réfrigérateur au moins 3 jours. Il sera meilleur le lendemain.