



ROULÉ SUISSE (IRCA GENOISE)

👤 Advanced level

PÂTE FOUETTÉE

BISCUIT

IRCA GENOISE

œufs - à température ambiante
miel

1 000 g

1 200 g

100 g

Fouetter tous les ingrédients dans un mélangeur planétaire avec le fouet pendant 10-12 minutes à vitesse moyenne-élevée.

COMPOSITION FINALE

Étaler uniformément le mélange fouetté en couches de 5 mm sur des feuilles de papier sulfurisé.

Cuire pendant une courte période à 200-220 °C avec la vanne fermée.

Sortir du four, laisser refroidir pendant quelques minutes, puis couvrir de feuilles de plastique pour éviter que cela sèche et conserver au réfrigérateur jusqu'à ce que vous ayez besoin de l'utiliser.