



ROULÉ SUISSE AU CHOCOLAT (IRCA GENOISE CHOC)

👤 Advanced level

PÂTE FOUETTÉE - ROULÉ SUISSE - BISCUIT

RECETTE DE ROULÉ SUISSE AU CHOCOLAT

IRCA GENOISE CHOC

œufs - à température ambiante
blancs d'œufs - à température
ambiante

1 000 g

1 200 g

200 g

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

CONSEIL :

- La température très froide des œufs et de l'eau réduit le volume du mélange fouetté : si les œufs que vous utilisez sont pasteurisés à environ 5 °C, il est important de fouetter plus longtemps.
- Vous pouvez remplacer l'eau par des œufs pour améliorer encore le moelleux et la saveur des produits finaux.

COMPOSITION FINALE

Étaler le mélange fouetté uniformément en une couche de 0,5 cm sur des plaques de cuisson doublées de papier sulfurisé.

Pour chaque plateau de 60x40 cm, nous vous suggérons d'utiliser :

- 400 g de mélange pour un roulé fin

- 500 g de mélange pour un roulé standard - 600 g de mélange pour un roulé épais.

Cuire au four à sole pendant 6-7 minutes à 200-220 °C (vanne fermée).

Laisser refroidir pendant quelques minutes, puis couvrir avec des feuilles de plastique pour éviter le séchage.

Réfrigérer le roulé jusqu'à ce que vous deviez l'utiliser.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.