

# Gâteau roulé au chocolat noir

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 4 œufs
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 6 cuillères à soupe de farine
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 10 cl de lait

**Préparation de la recette :**

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire fondre le chocolat à la casserole avec le beurre et un fond de lait. Couvrir et réserver.
- Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Mélanger jaunes, sucre, farine (petit à petit) et huile.
- Monter les blancs en neige au fouet électrique et les incorporer à la préparation. Mélanger jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
- Verser le mélange sur la plaque en silicone spécial génoise. Laisser cuire environ 10 minutes en surveillant : les bords ne doivent pas roussir sinon le gâteau se cassera quand on le roulera.
- Sortir immédiatement la génoise du four, et étaler dessus le chocolat fondu, puis enrouler la pâte sur elle-même en vous aidant du moule.
- Envelopper dans un linge en attendant de servir.

# Gâteau roulé aux fraises

**Temps de préparation : 25 minutes**

**Temps de cuisson : 7 minutes**

## **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 125 g de fraises
- crème pâtissière

## **Préparation de la recette :**

- Faites préchauffer le four à 180°C (thermostat 6/7).
- Séparez les blancs des jaunes et montez-les blancs en neige.
- A côté, mélangez les jaunes, et le sucre puis ajoutez la farine.
- Incorporez les blancs à cette préparation et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Sur la plaque en silicone spécial génoise, répartissez cette préparation en couche assez fine.
- Faites cuire cette pâte durant 7 minutes à 180°C (thermostat 6/7).
- Pendant ce temps, coupez vos fraises en petits morceaux et mélangez-les à votre crème pâtissière.
- Quand la pâte est cuite, sortez-la du four, et décollez-la doucement.
- Etalez le mélange fraise/crème sur la pâte et roulez le gâteau assez serré toujours sur la plaque.
- Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur au minimum 1 h.
- Dégustez frais.

# Gâteau roulé à la cannelle

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 œufs entiers
- 1 verre à moutarde de sucre en poudre
- 1 sachet (10g) de sucre vanillé
- 1 verre à moutarde de farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de lait
- 150 g de crème pâtissière
- 50 g de peau d'orange confite
- cannelle en poudre (quantité selon goût)
- 2 cuillères à café de sucre roux

## Préparation de la recette :

- Pour réaliser la pâte à biscuit roulé, mixez jusqu'à blanchiment les deux jaunes d'œufs avec le sucre en poudre.
- Ajoutez la farine et la levure, mixez à nouveau.
- Assouplissez l'appareil avec deux cuillères à soupe de lait.
- Battez les blancs en neige et rajoutez-les à la préparation.
- Garnissez un plat à four peu profond, rectangulaire, de papier cuisson légèrement huilé.
- Versez-y la pâte et placez au four préchauffé (180°C, thermostat 6) pendant vingt minutes.
- Pendant ce temps, préparez la garniture : mélangez de petits morceaux d'orange confite à une crème pâtissière bien froide et épaisse, parfumée de cannelle.
- Dès la sortie du four, mettez le gâteau sur le plan de travail, en le faisant glisser de son plat grâce au papier-cuisson.
- Laissez-le légèrement tiédir.
- Garnissez-le de la crème, roulez-le sur lui-même.
- Saupoudrez le dessus de sucre roux mélangé à une pincée de cannelle.

# Bûche Pâtissière au Chocolat

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

## Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 80 g de farine
- 200 g de chocolat pâtissier
- 1 pincée de sel
- 1 noix de beurre

## Préparation de la recette :

- Dans un grand saladier, séparer les jaunes des blancs. A part, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Mélanger au batteur les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faire fondre au micro-ondes le chocolat avec 1 noix de beurre et un demi-verre d'eau.
- Rajouter la moitié de la farine au mélange jaunes d'œufs et sucre puis la moitié des blancs.
- Reproduire l'opération avec le reste de farine et le reste de blancs.
- Tapiser le moule en silicone spécial génoise
- Mettre au four 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la génoise brunisse.
- Démoulage :
- Prendre un torchon mouillé et déposer le moule dessus.
- Décoller les bords de la génoise.
- Napper avec la moitié du chocolat puis enrouler la génoise dans le moule en serrant pour que la bûche soit bien roulée.
- Napper avec le reste de chocolat.
- Décorer à votre guise.

# Bûche de Noël

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

## **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

### **Pour le gâteau roulé :**

- 30 g de féculé de pomme de terre
- 30 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 2 œufs

### **Pour la crème au beurre :**

- 1 œuf entier
- 50 g de sucre
- 150 à 200 g de beurre frais
- parfum : selon votre goût

## **Préparation de la recette :**

- Préparer le gâteau roulé :
- Mélanger jaunes d'œufs et sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine et la féculé en pluie (plus 1 cuillère de lait si besoin).
- Battre les blancs en neige, les incorporer en soulevant.
- Verser la préparation sur le moule silicone
- Cuire à four chaud environ 10 mn.
- Renserver sur un torchon mouillé et/ou saupoudré de sucre.
- Retirer le moule et rouler le gâteau dans le torchon.
- Préparer la crème au beurre :
- Battre l'œuf en omelette avec le sucre dans un récipient sur feu doux.
- Quand la préparation est montée, laisser un peu refroidir et ajouter le beurre ramolli en mayonnaise. Tourner vivement.
- Rafraichir au réfrigérateur.
- Parfumer, colorer à votre goût et garnir l'intérieur du roulé et l'extérieur à l'aide d'une fourchette en dessinant des rayures.

# Biscuit roulé mascarpone framboises

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

**Ingrédients (pour 8 personnes) :**

**Pour le biscuit roulé :**

- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre

**Pour la garniture:**

- 500 g de framboises (fraîches ou surgelées selon la saison) + quelques une pour la décoration
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre + 1 cuillère à soupe de sucre (pour les fruits)

**Préparation de la recette :**

- Préchauffer le four à 220°.
- Faire fondre le beurre
- Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Monter les blancs en neige.
- Ajouter 1/3 de la farine au mélange œuf/sucre, puis le beurre fondu refroidi.
- Terminer en alternant la farine et les blancs en neige (incorporer les blancs délicatement).
- Verser la pâte sur une plaque beurrée ou couverte de papier sulfurisé et laisser cuire 10 min.
- A la sortie du four, poser un torchon propre et humide sur le gâteau, le renverser et l'enrouler sur lui-même. Laisser refroidir et écraser les fruits.
- Mélanger environ 300 g de fruits avec le jus de citron + la cuillère à soupe de sucre.
- Mélanger le mascarpone, le sucre (si le mélange est un peu compact, ajouter une cuillère d'eau tiède) et les 200 g de fruits restants.
- Une fois le biscuit refroidi, le dérouler et enlever le torchon.
- Y étaler le coulis de fruits, puis la moitié du mélange mascarpone/fruits sur le coulis.
- Rouler le biscuit (c'est la partie la plus délicate), puis le recouvrir avec le reste de mélange mascarpone/fruits.
- Décorer avec les framboises restante et mettre au frais



**Patiss'box**  
LES RECETTES



**Les recettes**

**LES GAUFRES**