

Tapis à roulade «Déco»



Bonjour

Avec moi, le tapis à roulade «Déco», vous allez réussir des biscuits roulés fourrés à la perfection. Et avec mon pochoir déco, pouvoir les parer très facilement d'étoiles et de petits cœurs. À nous deux, nous faisons les plus beaux biscuits roulés à la ronde. Je suis facile à utiliser, je sais comment étaler la pâte uniformément pour obtenir un résultat parfait à la cuisson, et je vous aide à enrouler votre biscuit. Après avoir fait mon travail, je me nettoie tout simplement sous l'eau courante. Et à plat ou enroulé, je prends très peu de place.

ENTRETIEN

Non compatible lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier..

Biscuit roulé Mississippi

🕒 40 min + 7 min au four + 1 h au frais

Pour le tapis à roulade «Déco», graissé, et le pochoir cœur-étoile

150 g de chocolat noir

Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser, laisser tiédir env. 10 minutes.

2 dl de crème entière
2 c. s. de sucre

Fouetter légèrement la crème avec le sucre. En incorporer la moitié au chocolat avec le fouet. Incorporer délicatement le reste avec une spatule en caoutchouc, mettre la mousse env. 1 h à couvert au frais.

1 c. c. de café soluble en poudre
1 c. s. d'eau très chaude
70 g de sucre
3 jaunes d'œufs

Préchauffer le four à 220° C. Mélanger dans un grand bol le café en poudre et l'eau, ajouter le sucre et les jaunes d'œufs, travailler env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
2 c. s. de sucre
70 g de farine

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Verser la farine sur la masse en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc.

2 c. s. de cacao en poudre

Placer le pochoir cœur-étoile sur le tapis graissé. Étaler dans les cavités 40 g de pâte à l'aide d'une corne à pâte, retirer délicatement le pochoir. Incorporer le cacao en poudre au reste de la pâte, répartir délicatement sur le tapis, faire glisser sur une plaque.

Cuisson: env. 7 min au milieu du four. Retirer et couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.

3 branches de chocolat (p. ex. Branche, d'env. 23 g)

Napper le biscuit avec la mousse, déposer les branches de chocolat dans la longueur sur le bord inférieur du biscuit, enrouler serré à partir de ce côté en s'aidant du tapis.

Préparation sans tapis à roulade: incorporer le cacao en poudre à toute la pâte. Préparer le biscuit roulé sur du papier cuisson (p. 5), cuire env. 6 min seulement.

Part (1/2): 250 kcal, lip 16 g, glu 21 g, pro 4 g

Roulé aux framboises

🕒 40 min + 7 min au four + 30 min au frais

Pour le tapis à roulade «Déco», graissé, et le pochoir cœur-étoile

70 g de sucre 3 jaunes d'œufs 1 c. s. d'eau très chaude	Préchauffer le four à 220° C. Travailler sucre, jaunes d'œufs et eau env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.
3 blancs d'œufs 1 pincée de sel 2 c. s. de sucre 70 g de farine	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Verser la farine sur la masse en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc.
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge 1 c. s. de farine	Mettre 40 g de pâte dans un bol, bien incorporer le colorant alimentaire et la farine. Placer le pochoir cœur-étoile sur le tapis graissé. Étaler la pâte colorée dans les cavités à l'aide d'une corne à pâte. Retirer délicatement le pochoir, répartir délicatement la pâte claire sur le tapis, faire glisser sur une plaque.
	Cuisson: env. 7 min au milieu du four. Retirer et couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.
1½ dl de crème entière 1 sachet de sucre vanillé 250 g de framboises 2 c. s. de sucre	Fouetter la crème en chantilly avec le sucre vanillé. Écraser les framboises à la fourchette, incorporer le sucre. Napper le biscuit de chantilly en laissant tout autour un bord d'env. 2 cm, répartir dessus les framboises écrasées, enrouler serré en s'aidant du tapis. Mettre le biscuit roulé env. 30 min au frais.

Préparation sans tapis à roulade: ne pas colorer la pâte, supprimer le colorant et la farine (1 c. s.). Préparer le biscuit roulé sur du papier cuisson (p. 5), cuire env. 6 min seulement.

Part (½): 139 kcal, lip 6 g, glu 17 g, pro 3 g

Roulé aux pruneaux

🕒 50 min + 7 min au four + 30 min au frais

Pour le tapis à roulade «Déco», graissé, et le pochoir cœur-étoile

1 gousse de vanille 450 g de pruneaux surgelés, décongelés 2 c. s. de sucre	Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, laisser mijoter les deux avec les pruneaux et le sucre env. 10 min à couvert. Ôter la gousse de vanille, mixer les pruneaux, laisser réduire env. 5 min à découvert, réserver.
70 g de sucre 3 jaunes d'œufs 1 c. s. d'eau très chaude	Préchauffer le four à 220° C. Travailler dans un grand bol sucre, jaunes d'œufs et eau env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.
3 blancs d'œufs 1 pincée de sel 2 c. s. de sucre 80 g de farine	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Verser la farine sur la masse en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc.
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge 1 c. s. de farine	Mettre 40 g de pâte dans un bol, bien incorporer le colorant alimentaire et la farine. Placer le pochoir cœur-étoile sur le tapis graissé. Étaler la pâte colorée dans les cavités à l'aide d'une corne à pâte. Retirer délicatement le pochoir, répartir délicatement la pâte claire sur le tapis, faire glisser sur une plaque.
	Cuisson: env. 7 min au milieu du four. Retirer et couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.
250 g de mascarpone 50 g de sucre	Mélanger le mascarpone et le sucre, napper le biscuit en laissant tout autour un bord d'env. 2 cm. Répartir sur le mascarpone la purée de pruneaux réservée, enrouler serré en s'aidant du tapis. Mettre le biscuit roulé env. 30 min au frais.

Préparation sans tapis à roulade: ne pas colorer la pâte, supprimer le colorant alimentaire et la farine (1 c. s.). Préparer le biscuit roulé sur du papier cuisson (p. 5), cuire env. 6 min seulement.

Part (½): 212 kcal, lip 11 g, glu 23 g, pro 4 g