

BISCUIT ROULE 2008



(recette adaptée par M-Claire Berther selon une recette de Grangeneuve)

INRATABLE !!

(quantités pour grand ou mini biscuit roulé)

Plaque 39,5/33,5 (intérieur) biscuit normal	Plaque 33,5/27,5 (intérieur) mini biscuit	INGREDIENTS
4	2	œufs
100 g	50 g	sucré
1 pincée	1 pincée	sel
45 g	25 g	fécule
60 g	30 g	farine
zeste	zeste	citron

- Utiliser des œufs à température ambiante ou passer le récipient à l'eau bouillante.
- Battre ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment le ruban.
- Tamiser la farine/fécule et l'incorporer délicatement en 1 fois en remuant avec une spatule.
- Dresser immédiatement la masse sur un papier à pâtisserie. Etendre en couche régulière.
- *Cuire la masse 6-8 min. à 220°C chaleur normale (pas tournante) au milieu du four.* Sortir la plaque du four et la renverser sur un linge humide. Laisser refroidir, enlever la plaque et rouler le biscuit au moyen du linge. Laisser refroidir. Dérouler et garnir de confiture. Reforme un rouleau en ne pressant pas trop fort pour éviter que la confiture sorte.

Remarque :

Adjonction d'amandes, noix ou noisettes moulues.

La quantité de farine doit être réduite. Pour 3 parts de fruits à coque moulus = 1 part de farine en moins. Ne pas ajouter plus de fruits à coque que la quantité de sucre. (exemple : 3 œufs, 75 g sucre, 75 g amandes, noix ou noisettes moulues, 25 g fécule, 20 g farine.

Adjonction de cacao en poudre :

environ 8 g par 100 g de farine. Déduire du poids de la farine, tamiser avec la farine et incorporer.

