

Gâteau roulé vertical

chocolat-clémentine



Ingrédients

Gâteau roulé :

- 4 œufs
- 100 g de sucre blond
- 20 g d'huile de tournesol
- 2 gouttes d'huile essentielle de mandarine
- 60 g de farine de riz
- 60 g de fécule de maïs

Ganache au chocolat :

- 200 g de chocolat pâtissier
- 40 g tofu soyeux (soja)
- 3 zeste de clémentines

Coulis aux clémentines :

- 500 g de clémentines
- 60 g de sucre blond

Préparation

Gâteau roulé :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Casser les œufs et réserver les blancs au réfrigérateur, Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, Ajouter les huiles, la farine de riz, et la fécule de maïs. Mélanger avec une cuillère
3. Monter les blancs en neige. Commencer par fouetter lentement pour les aérer, puis quand ils deviennent mousseux augmenter la vitesse des fouets, Les incorporer à l'appareil aux œufs en trois fois
4. Chemiser une plaque de four avec un papier cuisson, Verser la pâte dessus et la lisser avec une spatule. Taper le moule plusieurs fois sur le plan de travail.
5. Enfourner 10min jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée
6. Démouler sur un torchon légèrement humide, retirer le papier cuisson, Rouler le gâteau avec le torchon pour lui faire prendre la forme en refroidissant.

Ganache au chocolat :

1. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie
2. Mixer le tofu, Ajouter le chocolat fondant en continuant de mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse,
3. Porter une casserole d'eau à ébullition, Y plonger les zestes de clémentines et laisser frémir 30sc pour les blanchir
4. Égoutter les zestes les sécher, les hacher finement et en réserver une CC pour la décoration, ajouter le reste à la ganache

Montage du gâteau :

1. Dérouler le gâteau et couper les bords pour obtenir un rectangle
2. Couper le rectangle en 3 ou 4 bandes suivant la hauteur désirée
3. A l'aide d'une spatule napper de ganache chaque bande, rouler les bandes les unes après les autres .
4. Envelopper le rouleau obtenu dans un film alimentaire et le réserver 1 h au frais
5. Le napper avec le reste de la ganache

Coulis de mandarine :

1. Mixer les quartiers de clémentine
2. Verser dans une casserole, Ajouter le sucre et faire réduire 15min à feu moyen en remuant constamment
3. Laisser refroidir et réservé au frais

Dressage :

- Au moment de servir, arroser de 2CS de coulis chaque part de gâteau .