

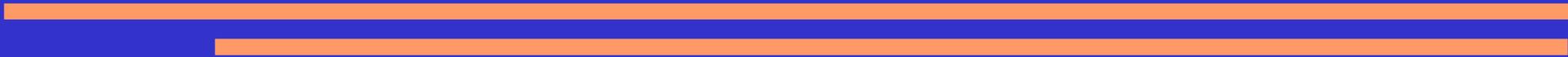
BÛCHE ROULEE AU CITRON

ET SA PARURE DE CHOCOLAT BLANC

Pas besoin d'attendre Noël pour déguster ce délicieux gâteau au citron paré de chocolat blanc.

Délicatement parfumé et très léger en bouche, on peut en abuser toute l'année.

Il ravira tous vos convives lors des anniversaires et diverses fêtes et excuses que l'on pourra trouver...



BÛCHE ROULEE AU CITRON

AVANT DE COMMENCER VOTRE PATISSERIE, VERIFIEZ QUE VOUS AVEZ TOUS LES INGREDIENTS...

7 oeufs

200 g de chocolat blanc

220 g de sucre semoule

12 cl de crème liquide

12 cl de crème entière

2 citrons jaunes + 16 cl jus de citron

90 g de beurre coupé en morceaux

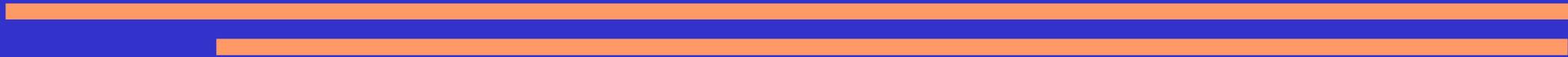
60 g de farine

60 g de Maïzena

2 feuilles de gélatine

1 pincé de sel

VOUS AVEZ TOUT ? EH BIEN ALLONS-Y...



BÛCHE ROULEE AU CITRON

ETAPE 1:

CREME AU CITRON POUR GARNITURE EXTERIEURE

200 g de chocolat blanc

12 cl de crème liquide

12 cl de crème entière

2 citrons jaunes

Porter à ébullition 12 cl de crème entière avec les zestes de citrons.

Verser la crème chaude filtrée sur le chocolat
Mélanger le tout énergiquement puis ajouter en 2 fois les 12 cl de crème froide.

Filmer au contact et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, fouetter vitesse 1 la crème jusqu'à formation d'un bec d'oiseau puis fouetter énergiquement vitesse 3 pour serrer la crème.
Mettre dans une poche à douilles au réfrigérateur.



BÛCHE ROULEE AU CITRON

ETAPE 2:

CREME AU CITRON POUR BISCUIT ROULE

15 cl jus de citron

90 g de beurre coupé en morceaux

100 g de sucre semoule

2 œufs

2 feuilles de gélatine

Blanchir 2 œufs entiers et mélanger avec le sucre semoule puis ajouter lentement le jus de citron. fouetter énergiquement puis verser dans une casserole et mettre au feu; Porter à ébullition tout en mélangeant jusqu'à épaissement, puis retirer du feu en continuant à mélanger.

Ajouter les 2 feuilles de gélatine, mélanger.
Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Filmer au contact et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.



BÛCHE ROULEE AU CITRON

ETAPE3:

BISCUIT POUR ROULE AU CITRON

5 oeufs

120 g de sucre

60 g de farine

60 g de Maïzena

1 pincé de sel

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, ajouter le sucre et monter la meringue, fouetter au batteur jusqu'au bec d'oiseau.

Incorporer la "Maïzena, battez au batteur, Incorporer la farine et battez aussi.

Mettre un papier sulfurisé dans le moule et étalez-y la pâte en lissant avec une spatule.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant environ 10 minutes.

SUITE >>>



BÛCHE ROULEE AU CITRON

ETAPE3:

BISCUIT POUR ROULE AU CITRON

>>SUITE

Humidifiez un torchon puis déposez-y le biscuit face papier sulfurisé vers le haut.

Retirez le papier et roulez le biscuit avec le torchon humide.

Laisser refroidir dans le torchon.

Sortir la crème au citron du réfrigérateur et l'assouplir au fouet.

Dérouler le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé et y étaler la crème au citron.

Roulez le gâteau et parer les bords.

Décorez avec la crème au chocolat blanc pour garniture extérieure.



BÛCHE ROULEE AU CITRON

ETAPE3:

BISCUIT POUR ROULE AU CITRON

>>SUITE

Humidifiez un torchon puis déposez-y le biscuit face papier sulfurisé vers le haut.

Retirez le papier et roulez le biscuit avec le torchon humide.

Laisser refroidir dans le torchon.

Sortir la crème au citron du réfrigérateur et l'assouplir au fouet.

Dérouler le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé et y étaler la crème au citron.

Roulez le gâteau et parer les bords.

Décorez avec la crème au chocolat blanc pour garniture extérieure.



BÛCHE ROULEE AU CITRON

MAGNIFIQUE...

DELICIEUX...

EBLOUISSANT...

Vous pouvez la garnir selon vos envies, avec de la confiture de fruits, au chocolat noir, aux fruits, aux amandes, à la pistache, crème café, Moka, fruits de la passion...

Il n'y a pas de limites à votre imagination.

A DEGUSTER SANS ATTENDRE...



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...

