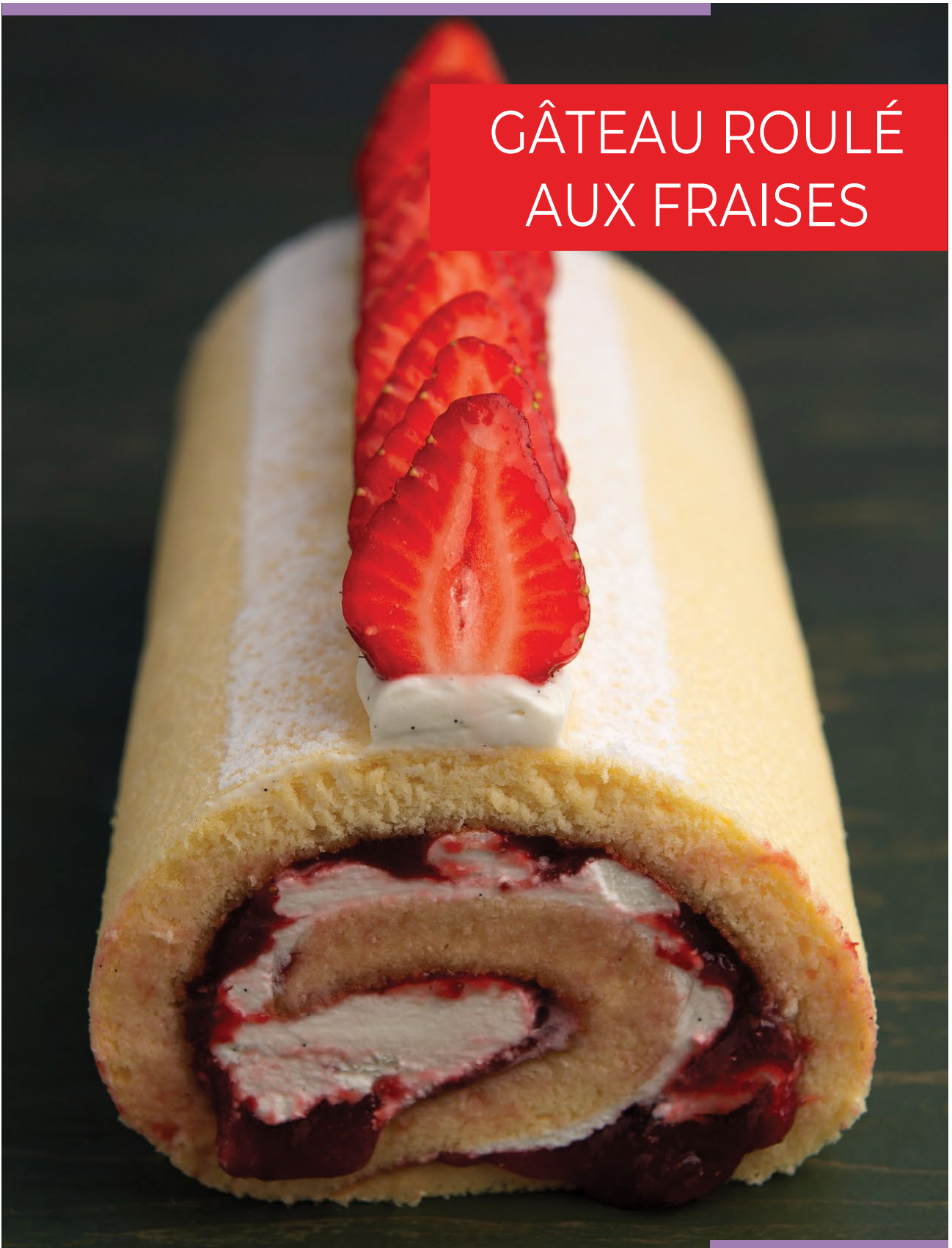


GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES





GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES

MASSE GÉLATINE

Ingrédients	Poids total : ~ 21 g	100%
• Gélatine en poudre 200 Bloom	3 g	14%
• Eau froide	18 g	86%

- 1 Versez la gélatine en poudre dans un récipient propre et ajoutez de l'eau froide. Remuez doucement avec le fouet.
- 2 Mettez le mélange au réfrigérateur pendant 10-15 minutes pour que la gélatine gonfle et prenne.
- 3 Sortez ensuite la masse du réfrigérateur et faites-la fondre. Retirez la mousse qui s'est éventuellement formée à l'aide d'une passoire tamis si nécessaire.
- 4 Remettez la masse au réfrigérateur pour qu'elle prenne complètement. Coupez-la ensuite en cubes pour faciliter le pesage et le travail. Le rapport entre la gélatine et l'eau est toujours de 1:6. On prend une part de gélatine et six parts d'eau.
- 5 Vous pouvez préparer la masse gélatine à l'avance et la conserver au réfrigérateur pendant 2 jours.

ASTUCE

- Si vous utilisez des feuilles de gélatine, prenez-en la même quantité que la gélatine en grammes et faites-les tremper dans de l'eau froide. Les feuilles de gélatine absorberont la quantité d'eau dont elles ont besoin. Essorez-les ensuite et utilisez-les comme indiqué.

GEL NEUTRE (NAPPAGE)

Ingrédients	Poids total : ~ 120 g	100%
• Eau	88 g	44%
• Sucre 1	74 g	37%
• Sucre 2	12 g	6%
• Pectine NH	4 g	2%
• Sirop de glucose	22 g	11%
• Acide citrique en poudre	0.2 g	<1%

- 1 Versez l'eau dans la casserole, ajoutez-y le sirop de glucose et le sucre 1.
- 2 Chauffez le mélange à 30 °C / 86 °F.
- 3 Mélangez le sucre 2 et la pectine NH.
- 4 Ajoutez le mélange de pectine et de sucre 2 dans la casserole avec l'eau, le glucose et le sucre 1.
- 5 Portez le tout à ébullition.
- 6 Ajoutez ensuite l'acide citrique en poudre.
- 7 Poursuivez la cuisson pendant environ 3 minutes.
- 8 Passez le gel dans un récipient propre et mettez-le au réfrigérateur.

GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES

GEL NEUTRE (NAPPAGE)

- 9 Laissez le gel neutre se stabiliser au réfrigérateur à 4 °C / 39 °F pendant au moins 6 heures.
- 10 Réchauffez le gel à 60-70 °C / 140-158 °F avant de l'utiliser. Diluez le gel avec un peu d'eau si nécessaire.

CRÈME CHANTILLY AU MASCARPONE

Ingrédients	Poids total: ~ 300 g	100%
• Lait entier	20 g	7%
• Sucre	20 g	7%
• Masse gélatine	15 g	5%
• Mascarpone	45 g	15%
• Crème liquide entière 35%	200 g	65%
• Vanille	1/2 gousse	<1%

- 1 Versez le lait dans la casserole. Fendez une gousse de vanille dans le sens de la longueur, récupérez les graines, mettez-les dans la casserole. Ajoutez le sucre ainsi que la gousse évidée et portez le tout à 60 °C / 140 °F.
- 2 Une fois que la température indiquée est obtenue, filmez la casserole ou bien mettez un couvercle dessus pour infuser pendant 15 minutes.
- 3 Mettez la masse gélatine dans la casserole avec du lait infusé et mélangez à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Pour stimuler la dissolution de la masse gélatine, il faut chauffer le lait vanillé de nouveau. Alternativement, vous pouvez faire fondre la masse gélatine dans un récipient à part.
- 4 Mettez le mascarpone dans un verre doseur haut. Versez le lait vanillé avec la masse gélatine sur le mascarpone. Passez ce mélange au mixeur plongeant jusqu'à ce qu'une belle émulsion se forme.

ASTUCE

- Le mascarpone peut être remplacé par d'autres types de fromage à la crème. Attention aux particularités de chacun d'eux car le Philadelphia, par exemple, est un fromage salé qui peut apporter une nuance du goût différente.
- 5 Transférez la préparation mixée dans un bol de mélange, ensuite versez la crème froide dessus et mélangez le tout avec une spatule jusqu'à une consistance lisse. Couvrez la crème avec un film alimentaire au contact.
 - 6 Laissez la préparation reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.
 - 7 Après cette période de stabilisation, fouettez la crème chantilly dans le batteur-mélangeur à une vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle acquiert une volume et devienne épaisse.

GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES

BISCUIT POUR LE GÂTEAU ROULÉ

Ingrédients pour un cadre de 35 x 35 cm ou une plaque à pâtisserie de 40 x 30 cm	Poids total: ~ 600 g	100%
• Jaunes d'œufs	105 g	18%
• Sucre A	30 g	5%
• Sucre B	75 g	13%
• Blancs d'œufs	200 g	33%
• Farine tout usage	85 g	14%
• Lait entier	45 g	7%
• Huile végétale	60 g	10%

- 1 Préchauffez le four à 180 °C / 356 °F. Préparez une plaque à pâtisserie avec un tapis en silicone avec les bordures 35 x 35 cm ou une plaque à pâtisserie 40 x 30 cm.
- 2 Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre A dans la cuve du batteur avec un accessoire "fouet" jusqu'à ce que la masse devienne volumineuse et pâle.
- 3 Montez les blancs d'œufs avec le sucre B dans la cuve du batteur nette. N'introduisez le sucre uniquement quand une mousse légère de blancs se forme. Les blancs montés sont très volumineux, légers, aériens, mais stables et élastiques en même temps.
- 4 En plusieurs étapes, ajoutez la meringue aux jaunes battus en remuant jusqu'à homogénéité le tout avec une spatule en silicone à chaque fois. La première incorporation ne sert qu'à réunir les deux masses, tandis que les deux suivantes doivent être faites avec délicatesse.
- 5 Progressivement, ajoutez la farine tamisée dans le mélange de jaunes et de blancs réunis tout en mélangeant délicatement avec une spatule en silicone. Avant d'incorporer d'autres ingrédients, assurez-vous que tous les grumeaux de farine soient dissous.
- 6 Versez l'huile végétale et le lait tempéré (à 35-40 °C / 95-104 °F) en mince filet dans l'appareil en mélangeant le tout à la spatule. Vous constaterez de très petites bulles d'air dans l'appareil fini avec une consistance brillante et très lisse.
- 7 Transférez l'appareil sur le tapis en silicone avec les bordures mesurant 35 x 35 cm. Utilisez votre spatule coudée pour égaliser la surface.
- 8 Enfournuez le biscuit pendant 10 à 12 minutes. Le biscuit fini aura une couleur brune dorée uniforme. Vérifiez la cuisson avec une brochette en bois qui doit sortir sans coller. Alternativement, vous pouvez vérifier la cuisson en appuyant du bout des doigts sur le biscuit, s'il rebondit, c'est qu'il est cuit.
- 9 Laissez le biscuit refroidir à température ambiante pendant environ 40 minutes.

GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES

CONFIT DE FRAISES

Ingrédients	Poids total: ~ 325 g	100%
• Purée de fraises	200 g	62%
• Sirop de glucose	20 g	6%
• Sucre	20 g	6%
• Pectine NH	5 g	2%
• Jus de citron	10 g	3%
• Fraises fraîches	70 g	21%

- 1 Mettez la purée de fraises avec le sirop de glucose et du jus de citron dans la casserole. Portez la préparation à 30 °C / 86 °F.
- 2 Entretiens, dans un récipient à part, mélangez le sucre à la pectine NH.
- 3 Coupez les fraises fraîches en morceaux et mettez-les de côté pour l'instant.
- 4 Lorsque la purée est à la bonne température, versez la pectine mélangée au sucre par petites portions en remuant constamment le tout au fouet. Maintenez l'ébullition pendant 30 secondes.
- 5 Après cela, versez les morceaux de fraises fraîches dans le confit et laissez bouillir pendant encore 5 à 10 secondes.
- 6 Transférez le confit dans un récipient propre, couvrez avec un film alimentaire et laissez refroidir à 3 °C / 37 °F au frigo.
- 7 Remuez avec une spatule ou avec un fouet avant de l'utiliser.

ASSEMBLAGE DU BISCUIT ROULÉ

Ingrédients

- Crème Chantilly stabilisée
- Biscuit cuit et refroidi
- Confit de fraises refroidi

- 1 Détachez les bordures du tapis en silicone et placez le biscuit refroidi avec le côté doré sur une plaque. Retirez le tapis en silicone. Ensuite, vous devez retourner le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé de façon que le côté doré soit tourné vers le haut de nouveau.
- 2 Étalez toute la portion du confit de fraises sur le biscuit et distribuez-le uniformément avec une spatule coudée.
- 3 Transférez la crème Chantilly montée dans la poche à pâtisserie avec une douille ronde de 12-14 mm de diamètre.
- 4 Appliquez 180 g de crème Chantilly sur une couche de confit de fraises d'abord en forme de bâtons, puis utilisez votre spatule coudée pour lisser la crème.
- 5 Trouvez le côté étroit d'un biscuit surmonté de confit et de crème et pochez un tube de crème Chantilly à une distance de 1 à 1,5 cm du bord.

ASSEMBLAGE DU BISCUIT ROULÉ

- 6 Soulevez le papier sulfurisé pour doucement tourner le biscuit en rouleau. Appuyez bien après chaque tour. Quand il vous reste 1/3 de biscuit qui n'est pas encore roulé, levez le papier sulfurisé en dessous et roulez dans la direction opposée. Veillez à ce que le rouleau soit bien ferme et régulier.
- 7 Placez le gâteau roulé sur une plaque à pâtisserie en cachant la couture dessous.
- 8 Réfrigérez le gâteau roulé pendant 1 heure (ou congelez immédiatement si nécessaire).

DÉCOR

Ingrédients

• Gâteau roulé assemblé	
• Fraises fraîches	150 g
• Sucre glace	
• Crème Chantilly stabilisée	
• Nappage	50 g

- 1 Coupez les fraises fraîches en deux. Utilisez un pinceau à pâtisserie pour couvrir la coupe de chaque fraise avec du nappage chaud.
- 2 Après la stabilisation (ou congélation), coupez les deux extrémités du gâteau roulé.
- 3 Décorez le gâteau roulé en saupoudrant le sucre glace en forme d'une bande. Pour ce faire, trouvez un support pour placer deux règles dans le sens de la longueur plus haut que le gâteau lui-même.
- 4 Pochez la crème Chantilly qui reste au centre de la bande avec du sucre glace.
- 5 Déposez des fraises fraîches sur un tube de crème Chantilly en créant un beau rythme.