

LE BISCUIT à ROULÉ AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ (MÉTHODE 1)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-rouler-chocolat/>

Un biscuit à rouler au chocolat de Pierre Hermé pour une parfaite tenue dans les biscuits roulés

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit À Roulé,

Ingrédients

Pour un rectangle de 52 cm x 26 cm

55 grammes de Beurre

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

4 Blancs d'Oeuf 120 grammes

120 grammes de Sucre

25 grammes de Farine

25 grammes de Fécule de Pomme de Terre On peut remplacer par de la Maizena

30 grammes de Cacao en Poudre

Pour un rectangle de 26 cm x 26 cm

27,5 grammes de Beurre

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

2 Blancs d'Oeuf 60 grammes

60 grammes de Sucre

12,5 grammes de Farine

12,5 grammes de Fécule de Pomme de Terre On peut remplacer par de la Maizena

15 grammes de Cacao en Poudre

Pour un rectangle de 24 cm x 24 cm

23,4 grammes de Beurre

2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes

1,7 Blancs d'Oeuf 51 grammes

51,1 grammes de Sucre

10,6 grammes de Farine

10,6 grammes de Fécule de Pomme de Terre On peut remplacer par de la Maizena

LE BISCUIT à ROULÉ AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ (MÉTHODE 1)

12,7 grammes de Cacao en Poudre

Pour un rectangle de 20 cm x 20 cm

16,2 grammes de Beurre

1,7 Jaunes d'Oeuf 34 grammes

1,1 Blancs d'Oeuf 33 grammes

35,5 grammes de Sucre

7,3 grammes de Farine

7,3 grammes de Fécule de Pomme de Terre On peut remplacer par de la Maizena

8,8 grammes de Cacao en Poudre

Instructions

1. On commence par faire fondre à la casserole le Beurre (55 g)
2. On débarasse dans un bol et on attend qu'il chute en température, pendant environ 20 minutes, à température ambiante
3. Après ces 20 minutes, on fouette dans un bol propre les Jaunes d'Oeuf (6) avec le Sucre (120 g) (on 'blanchit')
4. On ajoute le le Beurre fondu, et on mélange
5. Monter les Blancs d'Oeuf (4) : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
6. Commencer par fouetter à faible vitesse pendant 2 minutes
7. Puis augmenter la vitesse petit à petit. Les blancs montés tiennent mieux si vous augmentez la vitesse progressivement
8. On a donc 2 bols à mélanger
9. Ajouter 1/3 des blancs montés dans le bol des jaunes, et mélanger délicatement
10. Ne pas fouetter ! Retourner les blancs délicatement, en raclant le fond et les bords. On peut utiliser une maryse ou un fouet à main
11. Faire de même avec le 2ème tiers des blancs, puis une fois incorporé, terminer avec le dernier tiers
12. Tamiser au dessus du bol la Farine (25 g), la Fécule de Pomme de Terre (25 g), le Cacao en Poudre (30 g) afin d'éviter les grumeaux
13. Vous pouvez remplacer la Fécule de Pomme de Terre par de la Maizena
14. Mélanger délicatement sans fouetter
15. Etaler sur un tapis silicone ("silpat") ou du papier sulfurisé : j'ai indiqué des proportions pour diverses dimensions de biscuit dans les ingrédients
16. J'utilise un tapis silicone avec rebord, très pratique pour cuire ce genre de biscuit
17. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10 minutes
18. Aussitôt sorti du four, il faut procéder ainsi de suite sans attendre :

LE BISCUIT à ROULÉ AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ (MÉTHODE 1)

19. Poser un tapis silicone
20. Retourner
21. Retirer le tapis cuisson délicatement
22. Envelopper de film alimentaire étirable afin de garder l'humidité