

Bolo roulé estilo Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g de leite integral
- 100g de farinha T55
- 70g de manteiga
- 70g de ovos inteiros
- 140g de claras de ovos
- 120g de gemas de ovos
- 85g de açúcar
- 270g de creme de leite integral
- 180g de creme de avelã
- 250g de chocolate ao leite
- 30g de óleo neutro

Préparation

1. Como todos os anos, aqui está uma receita de tronco enrolado que não requer muito material (sem forma de tronco) e também não precisa de congelador!
2. Inspirei-me na barra de chocolate Kinder Bueno para fazer este tronco, com um chantilly de creme de avelã da Koro e uma cobertura crocante de chocolate.
3. Material :Usei o tapete de genoise Guy Demarle: 10 de desconto na primeira compra com o código de recomendação FLAVIE10.
4. Ingredientes :Usei o creme de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o chocolate Jivara da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 1 hora + 15 minutos de cozimento + 2 horas de descansoPara um tronco de 25 a 30cm de comprimento: Biscoito de massa choux: de leite integral de farinha T55 de manteiga de ovos inteiros de claras de ovos de gemas de ovos de açúcar Leve o leite e a manteiga à ebulição.
7. Fora do fogo, adicione a farinha de uma vez, mexendo bem com uma colher de pau, e depois coloque a panela de volta no fogo médio para secar a massa (ou seja, mexa no fogo por alguns minutos até que uma película se forme no fundo da panela).
8. Transfira a massa para a tigela da batedeira equipada com a pá e ligue até que o vapor tenha parado de sair da massa.
9. Se você não tiver uma batedeira, pode mexer com uma espátula, isso levará apenas mais tempo.
10. Em seguida, adicione os ovos inteiros e as gemas aos poucos até obter uma massa homogênea.
11. Bata as claras em neve e, em seguida, adicione o açúcar até que esteja totalmente dissolvido.
12. Adicione uma colher de merengue à massa choux, mexendo vigorosamente, e depois incorpore o restante delicadamente com uma espátula.
13. Divida a massa em duas partes e espalhe cada parte em uma assadeira coberta com um tapete de cozimento ou papel manteiga.
14. Asse alternadamente os dois biscoitos no forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos (fique de olho no final do cozimento, os biscoitos devem permanecer macios para que possam ser enrolados).
15. Deixe esfriar.
16. Chantilly com creme de avelã: de creme de leite integral de creme de avelã Bata o creme em chantilly

com o creme de avelã e, em seguida, passe para a montagem.

17. Montagem: QS de wafers esmigalhadas Algumas avelãs Espalhe o chantilly sobre a superfície dos biscoitos (reserve um pouco para as finalizações).

18. Adicione uma fileira de avelãs no início.

19. Adicione wafers esmigalhadas.

20. Enrole os biscoitos um após o outro.

21. Coloque bolinhas de chantilly no topo do tronco.

22. Coloque na geladeira por pelo menos 2 horas.

23. Finalizações: de chocolate ao leite de óleo neutro Um pouco de creme de avelã Derreta o chocolate, adicione o óleo.

24. Despeje a cobertura obtida sobre o tronco (a cobertura deve estar em torno de 30-35°C).

25. Deixe cristalizar, adicione o creme de avelã em fio e depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com