

# Roulé Girafe au chocolat

by Lili & Clo

PASTRY SHOW JUNIOR



## Ingrédients

- 100 g de crème liquide à 30 % de matière grasse
- 200 g de chocolat au caramel

### Pour le biscuit :

- 4 oeufs entiers (blancs et jaunes séparés)
- 2 blancs d'oeuf
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 3 cuillères à soupe de cacao amer
- 1 pincée de sel

## Étapes

1. Faites bouillir la crème dans une petite casserole puis baissez le feu et versez la sur le chocolat au caramel concassé.
2. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
3. Versez dans un bol et placez au frais pendant deux heures au moins.

À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !

# Le biscuit

---



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Séparez les blancs des jaunes.
3. Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Puis ajoutez la farine. Mélangez bien.
5. Monter les 6 blancs en neige avec une pincée de sel.
6. Ajoutez un 1/4 des blancs au mélange précédent en remuant vivement pour "détendre la pâte" puis incorporez le reste des blancs délicatement avec une maryse en soulevant de bas en haut.
7. Prélevez 2-3 cuillères à soupe de cette préparation, et placez les dans une poche à douille ou une grosse seringue.
8. Réalisez des dessins sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une plaque de cuisson en silicone afin de former le décor "girafe". Les traits doivent être assez épais ( Voir la photo ci-dessous)
9. Enfournez 2 minutes au four à 180°. Le biscuit doit rester très très clair et être juste souple sous le doigt.
10. Pendant la cuisson, ajoutez 3 cuillères à soupe de cacao amer dans la pâte restante et mélangez délicatement avec la maryse jusqu'à complète incorporation du chocolat.
11. Versez délicatement la pâte chocolatée sur la plaque où vous avez dessiné et cuit les motifs "girafe" puis répartissez la délicatement avec une spatule.
12. Enfournez pour 8 minutes environ.
13. Sortez le biscuit du four et retournez le sur un torchon humide puis démoulez le très délicatement.
14. Roulez ensuite le biscuit dans un autre torchon humide de façon à avoir le dessin sur l'extérieur.

# Montage

---

1. Lorsque la ganache est suffisamment refroidie et épaisse, répartissez la sur le biscuit déroulé très délicatement.
2. Puis roulez à nouveau le biscuit.
3. Faites attention à ne pas mettre de ganache sur le décor pour ne pas le salir.
4. Filmez et placez au réfrigérateur au moins 4 heures.
5. Au moment de servir découpez les extrémités.

Bonne dégustation !



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

