



Gâteau Roulé au chocolat

Nom :

TP :

Date :



Pour 8 personnes



Cuisson 20 minutes

Ingrédients :

-175 g de chocolat noir

-175 g de sucre

-5 œufs

Pour la décoration :

-Billes ou vermicelles colorés

- Sucre glace

- Cacao en poudre

Déroulement de la recette

1. Préchauffer le four à 180°C= Thermostat n°....
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie
3. Dans un saladier battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
4. Séparer les jaunes des blancs dans 2 saladiers différents.
5. Incorporer le chocolat fondu et légèrement refroidi au mélange.
6. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel
7. Incorporer-les au mélange chocolat en trois fois afin de ne pas trop faire tomber les blancs. Faire cuire 20 minutes environ.
8. Une fois le biscuit cuit le mettre directement dans un torchon humide et le rouler.
9. Une fois le gâteau refroidi dérouler et incorporer la crème chantilly et rouler à nouveau.

