

Surprise roulée d'Halloween



Pour 6 personnes



10 minutes de préparation



15 minutes de cuisson

Ingrédients

Pour la génoise :

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- Colorant orange

Pour la ganache :

- 120 g de chocolat noir
- 120 g de crème liquide entière
- 20g de perles craquantes

Pour la déco :

- Pâte à sucre noire, orange, blanche

Outils

- Robot Kitchenaid
- Casserole
- Spatule silicone
- Rouleau à pâtisserie
- Plaque de four
- Découpoirs Halloween

Préparation

Préparer la ganache :

- Faire bouillir la crème et faire fondre le chocolat en l'ajoutant en plusieurs fois. Bien mélanger, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Monter les blancs en neige ferme dans le robot Kitchenaid vitesse maxi. Mettre le colorant orange à votre convenance. Ajouter le sucre et continuer de battre. Baisser la vitesse de moitié et ajouter d'un coup les jaunes d'œufs et tout de suite après la farine. Arrêter rapidement le robot et finir de mélanger doucement à la spatule pour ne pas faire retomber la pâte.
- Verser la préparation sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, égaliser la surface et enfourner pour environ 13 mn.
- Dès la sortie du four retourner le gâteau une première fois sur un papier sulfurisé et enlever le papier cuisson, puis le retourner une seconde fois sur un torchon humide recouvert d'un papier sulfurisé et le rouler pour que le gâteau prenne la forme. Laissez refroidir. Dérouler délicatement, ôter le papier sulfurisé. Étaler la ganache au chocolat, parsemer de perles craquantes et rouler à nouveau.
- L'entourer de film alimentaire en serrant bien et réserver au frais.
- Préparer les décorations en étalant finement la pâte à sucre et en découpant des formes avec les emportes pièces.
- Trancher les extrémités du gâteau roulé et le décorer avec les formes en pâtes à sucre.