

FRAISIER ROULÉ

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Préparation de la génoise :

Ingrédients pour la génoise :

- 4 Oeufs
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120g de sucre
- 90 g de Farine
- 30g de Maïzena
- 1 Moule à rebords

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre le fouet dans le bol du robot
- > Mettre les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans le bol
- > Programmer 12 Min / 37°C / Vitesse 3
- > Retirer le fouet > Racler les bords
- > Rajouter la farine, la maïzena et la levure chimique
- > Programmer 20 Sec / Vitesse 2
- > Etaler la préparation dans un moule à rebords
- > Enfourner 10 Min à 200°C
- > Sortir la génoise du four et retourner le moule sur un torchon humide

- > Démouler la génoise du moule
- > Enrouler la génoise à l'aide du torchon humide pour éviter qu'il ne se casse
- > Laisser la génoise dans le torchon et préparer la chantilly au mascarpone

Préparation de la Chantilly au mascarpone :

Ingrédients pour la Chantilly au mascarpone :

- 250g de Mascarpone
- 200g de Crème entière
- 30g de Sucre glace
- 400g de Fraises

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots :

- > Insérer le fouet dans le robot
- > Mettre la crème entière et le mascarpone dans le bol du robot
- (> Si possible, Placer le bol entier dans le congélateur
15/20 Min, cela aide la chantilly à prendre plus vite !)
- >>> Pendant ce temps :
- > Equeuter et Laver les fraises
- > Couper les fraises en 2
- > Garder quelques fraises pour la décoration
- > Réserver les fraises dans un récipient
- > Sortir le bol complet du congélateur
- > Programmer 2 Min / Vitesse 3

- > Ajouter le sucre dans le bol
- > Programmer 1 Min / Vitesse 4

Montage du Fraisier Roulé :

- > Dérouler la génoise
- > Etaler la chantilly au mascarpone sur la génoise
- > Disposer les fraises en morceaux sur l'ensemble de la chantilly
- > Rouler la génoise délicatement
- > Couper les extrémités du roulé pour un rendu plus net et propre
- > Placer le roulé au réfrigérateur
- > Au moment de servir, saupoudrer le roulé de sucre glace
- > Mettre quelques fraises entières en décoration