

## Gâteau roulé

Une recette de gâteau roulé avec une pâte très moelleuse et fondante, une texture de nuage tendre et enveloppant, d'une gourmandise inouïe. Pas de biscuit génois ici, mais une version populaire en Asie. La technique est de faire coller le papier cuisson à la pâte. Après cuisson, la peau brune va peler et la garniture humide pourra imbiber le biscuit moelleux pour une combinaison délicieuse. On choisit les garnitures habituelles d'un biscuit roulé comme une gelée, une confiture de fruits, de la pâte à tartiner, toute sorte de crèmes bien fermes (crème gélifiée ou fouettée au mascarpone ou une crème pâtissière) avec des fruits acidulés, des noix ou des croquants. Ce gâteau est à réaliser la veille, il est tellement meilleur le lendemain.



Quantités pour une plaque de 40×30 cm et 12 parts:

### Pour le biscuit roulé:

- 260 g d'œufs (5 œufs),
- 100 à 120 g de sucre de canne blond en semoule (en fonction du sucre contenu dans la garniture),
- 90 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 50 g d'huile végétale neutre en goût,
- 50 g de lait,
- 2 g de levure chimique,
- 1 g de sel (1 grosse pincée).

### Trois choix de garnitures:

#### 1- Confiture:

- 300 g de confiture, de gelée ou de pâte à tartiner.

#### 2- Crème fouettée et fruits acidulés:

- 30 cl de crème liquide à 30% de matière grasse,
- 150 g de mascarpone,
- 30 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes au mixeur hachoir),
- 5 ml (1 cuillère à café) d'extrait de vanille liquide ou 2 g (½ cuillère à café) de vanille en poudre,
- 200 à 300 g de fruits acidulés.

#### 3- Crème au beurre à la meringue italienne (garniture ou nappage):

- 50 g d'eau, 100 g de sucre de canne blond en semoule, 2 blancs d'œufs (70 g), 180 g de beurre de qualité avec du goût, coupé en morceaux, à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade), parfums au choix. Diviser les quantités par 2 pour l'utiliser comme couverture ou nappage du gâteau.

On peut remplacer le mascarpone par 150 g de lait entier et ajouter à la crème 1 g d'agar agar (½ cuillère à café) ou une feuille de gélatine (2 g). Après mélange, verser le liquide sur une plaque de 35 × 30 cm couverte d'un film plastique pour faciliter le démoulage. Une fois froide et figée, poser la crème gélifiée sur le biscuit.

On peut faire une crème pâtissière avec 375 ml de lait, 3 jaunes d'œufs (60 g), 60 g de sucre en semoule, 18 g de farine de blé, 18 g d'amidon de maïs (maïzena) et des parfums vanille, praliné ou autres.

### Préparation du biscuit roulé:

Couvrir une plaque de 40 × 30 cm de papier cuisson avec des bords de 1 cm de haut environ. Tous les papiers ont deux faces différentes: une face rugueuse et une face lisse. C'est sur la face rugueuse qu'il faut couler la pâte, la face lisse est posée contre le moule.

Dans un bol, mélanger la farine avec la levure chimique. Dans un autre bol, verser le lait et l'huile et bien mélanger environ 1 minute.

Dans un saladier, verser les 5 blancs d'œufs, le sel et entre 50 et 70 g de sucre selon la teneur en sucre de la garniture (par exemple: 50 g de sucre avec de la confiture ou une pâte à tartiner). Fouetter au batteur électrique à très grande vitesse entre 1,5 minutes et 3 minutes en fonction de la puissance de l'appareil. Le blanc ne doit pas être ferme, mais il doit rester souple (du blanc en neige doit former un bec d'oiseau quand on soulève le fouet).

Dans un autre saladier, verser les 5 jaunes d'œufs et 50 g de sucre. Fouetter au batteur électrique à très grande vitesse entre 2,5 minutes et 3,5 minutes en fonction de la puissance de l'appareil. Le mélange doit blanchir et s'épaissir.

Verser tous les jaunes d'œufs sur les blancs et incorporer sans casser la mousse:

plonger la cuillère ou la maryse par le bord vers le fond du bol, la remonter à la surface au centre du bol, retourner la cuillère pour la vider et donner ¼ de tour au bol, pour recouvrir les blancs de pâte en douceur. Il faut faire au moins une cinquantaine de tours de cuillère pour obtenir une pâte homogène.

Placer un tamis au-dessus du saladier et verser ¼ de la farine et de levure dans la pâte, puis mélanger avec la même technique jusqu'à complète incorporation sans grumeaux. Il faut faire au moins une vingtaine de tours de cuillère avant d'ajouter les autres ¼ de farine.

Prélevez une grosse cuillère de pâte (environ 30 g) et la diluer dans le liquide lait et huile. Verser tout le



liquide en une fois dans la pâte et mélanger avec la même technique. Il faut faire au moins une trentaine de tours de cuillère pour obtenir une pâte homogène.

### Cuisson de la pâte:

Préchauffer le four à 190° en mode convection ou 170° en chaleur tournante. Étaler la pâte sur toute la plaque de 40 × 30 cm. Enfourner au niveau 2 du four, ¼ en partant du bas, pour 20 minutes, à adapter selon le four. Le biscuit sera bien doré à l'extérieur (plutôt marron clair), blond et mousseux à l'intérieur.

### Préparation de la crème fouettée (choix 2):

Dans un saladier, verser la crème très froide, le mascarpone très froid, le sucre glace et la vanille. La température froide de la crème et du mascarpone est importante pour réussir le foisonnement. Fouetter au batteur électrique en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir une crème fouettée ferme.

### Ou préparation de la crème au beurre (choix 3):

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre sur feu fort entre 7 à 8/10. Lorsque le sirop atteint 110°, fouetter les blancs d'œufs dans un bol au batteur électrique à vitesse moyenne. Dès que le sirop est à 121°, le verser doucement sur les blancs mousseux, toujours battus à vitesse moyenne, puis battre à vitesse maximum jusqu'à ce que la chaleur du bol redescende à température ambiante (environ 3 à 5 minutes). Puis, ajouter le beurre mou petit à petit et le parfum pendant 3 minutes jusqu'à obtenir une meringue lisse. Si la crème devient granuleuse, continuer à fouetter jusqu'à ce qu'elle redevienne lisse, mais elle sera plus lourde.

### Roulage du biscuit:

Après cuisson, sortir le biscuit du four et laisser refroidir une dizaine de minutes. Poser la face lisse d'une feuille de papier cuisson sur le dessus du biscuit (il ne devra pas coller au biscuit, il faut faire le roulage sans attendre car si vous le laissez trop longtemps, l'humidité va coller la croûte au papier), poser une autre plaque dessus et retourner le tout, puis démouler le biscuit. Normalement, le papier cuisson aura adhéré à la croûte du biscuit. En retirant le papier, la croûte se détache du biscuit pour laisser une belle face avec une couleur blonde. Si besoin, retirer le reste de croûte en grattant avec un couteau. C'est sur cette surface que sera étalée la garniture qui imbibera le biscuit.

On peut rouler le biscuit sur la largeur de 30 cm (comme sur la photo pour donner 1 ½ tours) ou sur la longueur de 40 cm (méthode classique à un seul tour). Pour faciliter le roulage, choisir quel bord sera celui qui fermera le biscuit quand il sera posé sur le plat. Avec un couteau, couper ce bord en oblique selon un angle de 45°. Pour le bord opposé, celui qui commencera le roulage, couper ce bord avec un angle inverse de -45°. Toujours de ce côté, faire 3 entailles sur toute la largeur du biscuit, de 3 mm de profondeur et espacées de 1 cm. Ces entailles vont faciliter le début du roulage.

Pour une garniture de confiture, de gelée ou de pâte à tartiner, napper le biscuit encore tiède sur toute la surface en laissant 5 cm nus du côté du bord qui ferme le biscuit, puis rouler et laisser refroidir dans le papier cuisson. Pour une garniture de crème fouettée, étaler la crème sur le biscuit froid sur toute la surface en laissant 7 cm nus du côté du bord qui ferme le biscuit, couvrir de fruits et enrouler. S'aider du papier cuisson pour rouler le biscuit, bien le serrer de bord à bord au tout début pour qu'il garde sa forme ronde. Couper les deux extrémités du gâteau pour avoir une finition nette.

Le gâteau sera meilleur le lendemain, car la garniture aura imbibé le biscuit de son humidité. Il se conserve au réfrigérateur au moins 5 jours. Il peut se conserver 1 mois au congélateur à condition que la crème et la garniture le supportent.

**Buche Pralinée Café:** faire le praliné d'après ma recette de pâte à tartiner chocolat noisettes avec 75 g noisettes, 75 g sucre et 3 g sel. Faire le biscuit roulé, le refroidir 10 à 15 minutes. Pendant ce temps, faire la crème pâtissière d'après ma recette de gâteau de Streusel avec 1,5 fois la quantité sans les arômes, ajouter 2 feuilles de gélatine (4 à 5 g) ou 2 g d'Agar agar, ajouter le praliné à la fin. Étaler la crème sur le biscuit, couvrir d'un film plastique, mettre au réfrigérateur quelques heures pour figer la crème et rouler le gâteau. Pour le nappage, faire la crème au beurre à la meringue italienne (en faire la moitié) au café (4 g [¾ de cuillère à café] d'eau + 4 g [2 cuillères à café bombées] de café soluble). Étaler la crème sur la surface extérieure du gâteau bien refroidi et entreposer au réfrigérateur. Le sortir 30 minutes avant de servir.

Ralph Davidovits - 2020

