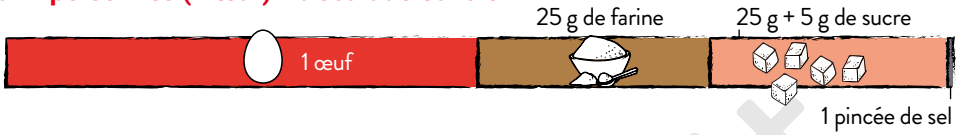
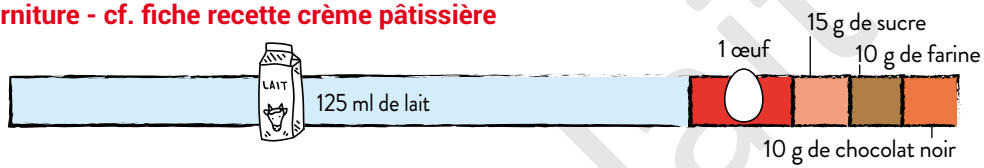


BISCUIT ROULE A LA CREME AU CHOCOLAT (BISCUIT DE SAVOIE)

Pour 4 personnes (1 œuf) - biscuit de Savoie



Garniture - cf. fiche recette crème pâtissière



Technique	Justifications
1. **Préparer la crème pâtissière selon la recette de base** (à base de lait ou de lait en poudre – cf. fiche recette), en ajoutant 10 g de chocolat fondu.	
2. **Préchauffer le four à 150°C** (th. 5)	
3. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson	
4. **Clarifier l'œuf**	
5. Dans un saladier, **battre le jaune d'œuf et le sucre** jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et blanchisse (forme le ruban).	Dissolution du sucre, émulsion des lipides du jaune d'œuf
6. Dans un autre saladier, battre **le blanc en neige très ferme** en ajoutant la pincée de sel en fin de battage	Incorporation d'air
7. **Incorporer la farine tamisée au mélange jaune d'œuf /sucre**	
8. Incorporer délicatement à la maryse une **petite portion de blanc battu**	
9. **Recommencer avec le reste du blanc**	
10. **Verser sur la plaque à pâtisserie et lisser**	
11. **Cuire pendant 10 à 15 min.**	
12. A la sortie du four, **rouler le biscuit sur lui-même**	Réaction de Maillard entre les protéines et les glucides en surface. Dextrinisation de l'amidon, coagulation des protéines et fusion des lipides.
13. Mélanger la crème pâtissière afin de vérifier son onctuosité	
14. **Une fois le biscuit refroidi, le dérouler et le garnir de crème avant de le rouler à nouveau**	
15. Couper les bordures afin d'avoir des bords nets	
16. Placer le biscuit sur un plat de présentation	
17. Conserver au froid jusqu'au service	

#boitalait



BISCUIT ROULE A LA CREME AU CHOCOLAT (BISCUIT DE SAVOIE)

Définition

Préparation composée d'un biscuit de Savoie (pâte levée à l'air) garni de crème pâtissière.

Rappels et conditions de réussite

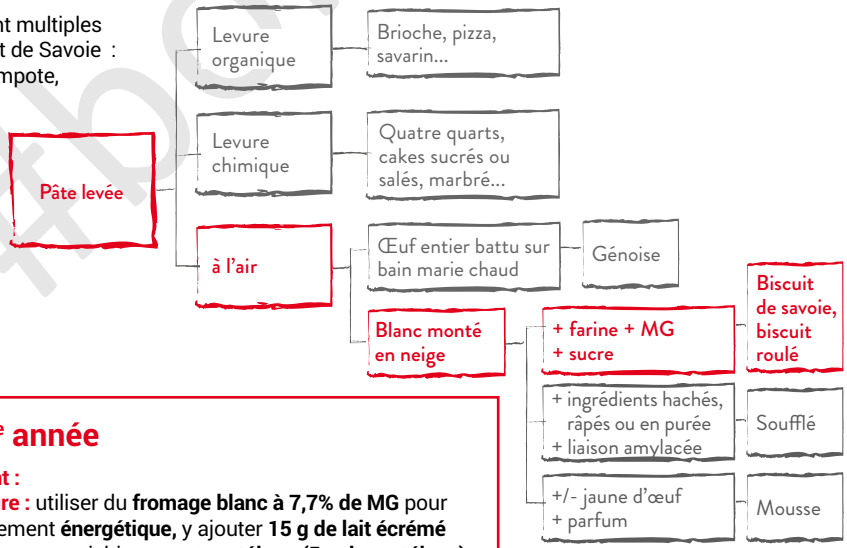
- **Préparer tout le matériel** avant de démarrer la recette : les opérations doivent être enchaînées rapidement pour conserver un maximum d'air dans la pâte (mousse instable).
- **Lors de la clarification de l'œuf, éviter toute trace de jaune qui gênerait la montée du blanc en neige.**
- Attention de **ne pas surcuire la pâte** ce qui empêcherait de rouler le biscuit. Elle doit être dorée mais pas sèche.
- Sortir délicatement la génoise du papier cuisson à l'aide d'une spatule, on peut aussi humidifier légèrement l'envers du papier cuisson pour faciliter le démoulage.
- Moyen mnémotechnique pour différencier « biscuit de Savoie » et « génoise » :
  - Biscuit de Savoie -> montagne –> neige –> incorporation de blancs en neige,
  - Génoise–> Battage sur bain-marie chaud avec l'œuf entier.

Astuce réussite

- La crème pâtissière au chocolat peut être réalisée avec du lait en poudre (cf. fiche recette dédiée). L'utilisation de lait en poudre **évite la formation de grumeaux** et garantira une **texture onctueuse**.

Utilisation

Les déclinaisons sont multiples pour garnir ce biscuit de Savoie : crème pâtissière, compote, confiture…



Focus 2ème année

- **Enrichissement :**
  > **De la garniture :** utiliser du **fromage blanc à 7,7% de MG** pour un enrichissement **énergétique,** y ajouter **15 g de lait écrémé en poudre** pour un enrichissement **protéique (5 g de protéines)**
  > **De la pâte :** ajouter un blanc d'œuf dans le mélange œuf/sucre pour un enrichissement protéique (4,3 g de protéines)

#boralait