# Biscuit roulé en toute simplicité (Gluten Free)

écrit par Karim

Attention, vous ne pourrez pas me dire ‘je n’y arrive pas’, cette recette est d’une simplicité enfantine. Il existe tout de même un petit bémol, il faut un robot pâtissier.. Dépêchez-vous de vous rendre dans le magasin d’électroménager le plus proche de chez vous et faites l’acquisition d’un robot digne de ce nom. Non.. je plaisante, attendez les fêtes de Noël ou votre anniversaire. Par contre, on possède tous un batteur, ça risque d’être un peu plus physique « vous allez avoir des biscotos de dingue » mais le résultat est identique.

Ce qui est génial avec ce type de recette c’est que vous pouvez, au grès de vos envies, décliner cette recette avec tout ce dont vous avez envie. Vous pouvez soit faire un roulé et l’utiliser comme base pour votre fraisier (la recette arrive

bientôt…une tuerie nucléaire) soit réaliser un roulé à la crème pâtissière coco (Là encore, la recette arrive très vite, je ne peux pas garder cela pour moi. Cette recette est unanime, tout le monde l'adore) ou tout simplement avec de la confiture de fraises.

Ce roulé est réalisé sur la base d'une génoise (nature ou à la noisette) qui peut être utilisée pour faire un roulé, un ou plusieurs disques servant de base pour un gâteau (un fraisier par exemple) mais également être découpé en cercles pour réaliser des gâteaux individuels.

Il faut compter environ **30 minutes cuisson comprise**, pour réaliser cette inratable génoise qui convient également aux personnes intolérantes au Gluten. La recette est très facile à réaliser, mais seulement si l'on respecte bien les étapes.

### Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ Un robot pâtissier ou un batteur électrique
→ Un cul-de-poule grand format
→ Une maryse (le grand modèle TUPPERWARE, elle est parfaite)
→ Une plaque à pâtisserie pour génoise
→ Une corne de boulanger (corne rigide en matière plastique)
→ Papier sulfurisé
→ Une spatule coudée
→ Une balance

### Les ingrédients :

→ 3 œufs à température ambiante
→ 100 gr de sucre en poudre
→ 100 gr farine T45 ou 100 gr de fécule de maïs (Maïzena)
→ 40 gr de beurre à température ambiante

### Les étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients

Préchauffer le four à **180°C chaleur tournante**
Faites fondre **le beurre** (40gr) au micro-ondes. Réserver.

Mettre **les œufs** (3) et **le sucre** (100g) dans le bol du robot muni du fouet. Si vous n'avez pas de robot, faites-le au batteur électrique.
Fouetter à grande vitesse pendant **10 minutes** (*pensez aux boules quies*)
Retirer le bol du robot, ajouter **la farine** (100g) en 3 fois et mélanger délicatement en soulevant le mélange avec la maryse. Si vous avez l'habitude avec une maryse, je vous conseille de tout mettre en une fois. Pour les débutants, il est préférable de procéder en 3 fois. (*Et oui, l'expérience procure certains avantages*)
Ajouter **le beure fondu** et continuer de mélanger délicatement.
Poser une feuille de **papier sulfurisé** sur la plaque à pâtisserie (en débordant légèrement de chaque côté pour pouvoir détacher plus facilement la feuille lors du démoulage),
Verser la préparation. Avec une spatule coudée ou tout autre ustensile plat, lisser la préparation sur toute la surface de la plaque à pâtisserie. Faites en sorte de bien répartir uniformément la préparation. Pour parfaire le lissage et assurer une bonne répartition de la préparation sur toute la surface de la plaque à pâtisserie, soulever la plaque à une hauteur de 20cm et la lâcher d'un coup sur votre plan de travail. Répéter l'opération 3 à 4 fois voire plus si nécessaire.

Enfourner pendant **13-15 minutes** en surveillant. La génoise doit être dorée, mais pas trop cuite.

**Rouler le roulé** (la technique pas à pas, ce n'est pas compliquez … suivez-moi)

1. Sortir la plaque à pâtisserie du four et la poser sur le plan de travail,
2. Poser la serviette humidifiée sur la plaque à pâtisserie.
3. Pour ne pas vous brûler, faites glisser la plaque à pâtisserie légèrement en dehors du plan de travail, attraper les bords de la serviette et d'une main, retourner la plaque à pâtisserie d'un coup pour la laisser retomber

à l'envers sur votre plan de travail. Vous devez vous retrouver avec la serviette posée directement sur la plan de travail et la génoise à l'envers.

**L'opération peut sembler délicate mais en toute honnêteté c'est vraiment très simple**

4. Retirer la plaque à pâtisserie (elle se retire très facilement) puis délicatement le papier sulfurisé (c'est maintenant que vous vous dites : « *heureusement que j'ai laissé déborder légèrement le papier sulfurisé*« )

5. Pour rouler la génoise, il suffit de poser **un autre papier sulfurisé** de la dimension de la génoise et de rouler le tout avec la serviette.

6. Laisser refroidir la génoise pendant 5 minutes.
7. Dérouler la génoise délicatement puis passer à l'étape de garnissage (confiture, crème pâtissière, Nutella ou ce que vous aimez).

8. Rouler (délicatement) de nouveau la génoise avec le garnissage et réserver au frais.

**Informations utiles :**

→ Sur la base du roulé, vous pouvez découper les formes voulues soit pour faire des gâteaux individuels, soit des disques de plus grande taille pour faire un fraisier par exemple.

→ Ne faites pas attention aux bords, vous les découperez une fois le roulé terminé. Il est très difficile d'avoir un roulé parfait dès la sortie du four.

→ Garnissez le roulé délicatement, il est très fragile. Si vous garnissez le dessus, vous aurez moins de soucis lors de la présentation. Par contre, soyez généreux lors du garnissage sinon la génoise sera trop présente en bouche.

→ Si vous l'utilisez comme base pour un gâteau, attention car il a tendance à rétrécir en refroidissant. Prévoyez une découpe légèrement plus grande.

→ Utilisez, dans la mesure du possible, une plaque à pâtisserie pour génoise. Cela vous évitera bien des soucis (le nettoyage entre autre).
→ N'attendez pas qu'il refroidisse pour le rouler, faites-le immédiatement après la sortie du four.
→ Pensez à bien répartir la préparation uniformément sur toute la surface de la plaque, sinon à la cuisson vous aurez les extrémités très fragiles et cassants.
→ Vous pouvez le conserver 48 heures au frais, sans problème. Pour ma part, je le trouve meilleur.
→ Si vous le garnissez avec une crème pâtissière, je vous conseille de le préparer le matin pour le soir ou la vieille. Vous profiterez de tout les arômes et la génoise sera bien imbibée.
→ Si vous comptez imbiber votre génoise avec un sirop, ayez la main légère sur l'alcool, vous pourriez énerver vos convives. Vous pouvez également aromatiser le sirop au Kirsch, rhum, écorces d'oranges ou vanille bourbon. En règle général, un sirop c'est autant d'eau que de sucre.
→ Pour le garnissage, tout est permis. Allez piocher vos idées sur Internet, vous y trouverez des centaines de recettes très intéressantes.
→ Ce gâteau sert également de base pour les bûches ne Noël. A vous de jouer pour la décoration.
Prenez le temps de cuisiner et faites-vous plaisir…