

Pâte à GATEAU ROULE classique.

La farine destinée à la pâte à biscuits doit être tamisée. Cela aide non seulement à la débarrasser des petites impuretés, mais contribue surtout à sa saturation en oxygène. Grâce à cela, le « gâteau éponge » est plus moelleux et aéré.

Pour rendre le biscuit encore plus aéré dans la pâte, vous pouvez ajouter de la fécule de maïs et/ou du bicarbonate de soude. La recette est aussi sur le site dans la même rubrique.

Ingrédients :

- 90 gr de farine de froment
- 90 gr de sucre
- 3 beaux œufs
- Une pincée de sel



Préparation:

- Casser les œufs dans le bol du robot, ajoutez-y une pincée de sel et battez légèrement avec un fouet.
- Battez les œufs au robot en ajoutant progressivement le sucre jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé. Augmenter la vitesse de fouet à moyenne et mélanger jusqu'à ce que la masse soit légère et mousseuse. Lorsque vous retirez le fouet du robot, il doit laisser des traces.
- Tamiser la farine et ajouter la dans la pâte. Vous devez mélanger avec une cuillère ou une spatule en effectuant des mouvements de bas en haut sinon tous les efforts pour avoir rendu les œufs mousseux seront vains : la pâte tombera.
- Préchauffer le four à 180 – 200°
- Recouvrez le moule de cuisson de papier sulfurisé, graissez-le d'huile ou de beurre.
- Versez la pâte dans le moule à l'aide d'une spatule puis enfourner.
- Cuire le « gâteau éponge » pendant 12 à 18 minutes en surveillant la cuisson. Essayez de ne pas trop sécher la pâte en la sortant du four à temps.
- Sortez la pâte à biscuits du four, roulez-la dans le papier sulfurisé et laissez-la refroidir complètement. Une fois refroidie, dérouler la pâte, retirer le papier, recouvrir le biscuit de votre préparation et rouler à nouveau.

Le gâteau roulé est l'un des desserts les plus courants. La garniture peut être différente: de la confiture, de la crème, du lait concentré bouilli, du chocolat. La base est toujours la même pâte à biscuit. Votre préparation doit être de bonne consistance (ni liquide ni épaisse) pour que le gâteau reste doux et moelleux. Il est important de lui garder son élasticité: la pâte à biscuits après la cuisson doit être roulée dans son papier sulfurisé pour ne pas se briser ni s'écrouler.