

## INGRÉDIENTS

### PLAT POUR 2 PERSONNES

Pour la génoise :

- Lait 100gr
- Huile Végétale 30gr
- Lait Condensé 4cas
- Farine 90gr
- Lait en poudre 1cas
- 7 Blanc d'œuf
- Sucre 4cas
- Amidon de maïs 1cac
- Jus de Citron 3 gouttes

Pour la crème :

- Crème liquide 35% 400ml
- Sucre glace 1cas
- Lait condensé 4cas
- Vanille 1 gousse

## RECETTE :

### PRÉPARATION :

Préchauffer le four statique à 160 degrés

1. Faire chauffer au bain marie le lait, le lait condensé et l'huile végétale à 47°/50° pendant 5 minutes et mélanger

Retirer du feu et garder l'eau de côté

2. Unir le lait en poudre avec la farine et avec un tamis les ajouter peu à peu dans le récipient avec les liquides  
Mélanger chaque fois que vous ajoutez les produits secs

3. Diviser les blancs d'œufs et les jaunes d'œufs

4. Avec les fouets électriques, monter les blancs dans un bol et ajouter peu à peu le sucre  
Comment savoir si la texture est correcte ? essayez de renverser le bol sur votre tête, s'ils sont correctement montés ils ne tomberont pas, s'ils tomberont...vous recommencez à zéro ! XD

5. Ajouter l'amidon tamis, 3 gouttes de jus de citron et mélanger avec les fouets à vitesse minimum

6. Peu à la fois, amalgamer les blancs montés à neige à le mélange de lait et farine préalablement préparé

7. Renverser le mélange sur une Moule à Génoise (ou sur un moule recouvert de papier sulfurisé) et l'étaler bien avec une spatule de sorte qu'il reste beau plat

8. Enfourner à 160 degrés pendant 15 minutes  
Puis refroidir à température ambiante

9. Dans un bol très froid verser la crème liquide 35% « iperfredda », le sucre glace et le lait condensé  
Ouvrir la gousse de vanille de deux et gratter un peu de vanille à l'intérieur  
Monter la crème avec des fouets électriques à pleine puissance

**Astuce :** il est très important que la crème et le récipient dans lequel elle est montée soient très froids

10. Retourner la génoise sur le plan de travail et enlever le moule. Étaler une partie de crème fouettée. Râper le chocolat et le zeste de citron

11. Rouler d'une extrémité pour obtenir un rouleau et le déposer sur une assiette (ou où vous préférez servir le dessert)

12. Avec une spatule étaler la crème restante sur l'extérieur du rouleau

**Mot du chef :** comment l'appelle Greta... « un tronchetto bianco »

13. Décorer selon les goûts !

14. Laisser reposer le rouleau au frigo 1 ou 2h avant de le servir

# ROULEAU AU LAIT

« IL EST BON IL EST BEAU ET SURTOUT IL EST BOMBA  
QUI ES ? ... IL TRONCHETTO BIEN ÉVIDEMMENT !  
POUR LES BECS SUCRÉS, LA GÉNOISE LA PLUS AÉRÉE ET MOELLEUSE DE LA PLANÈTE »

