

Gâteau Roulé

Suisse Classique



Génoise

600 g

Ingrédients

Préparation pour Génoise Gen'Mix

PatisFrance

Œufs Entiers

Eau

500 g

300 g

90 g

Méthode de travail

Verser les ingrédients dans une cuve d'un batteur.

Battre pendant 30 s à petite vitesse puis pendant 3 min à grande vitesse.

Peser et étaler 440 g de préparation sur des plaques et cuire à 220°C, pendant 7 à 8 min.

Fourrage

200 g

Ingrédients

Fourrage à la Fraise PatisFrance

1 000 g

Méthode de travail

Fourrage prêt à l'emploi

MONTAGE

Étaler le fourrage à la fraise sur la face supérieure cuite.

Rouler la génoise à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en partant du côté de 40 cm, avec une feuille de papier cuisson de 60 cm × 80 cm placée en dessous.