



New York Roll Chocolat

Ingrédients:

- 8 Bun'n'Roll
- 40g d'éclats de pralin

Crème pâtissière :

- 500g lait
- 8 jaunes d'œuf
- 95g de sucre
- 50g de fécule
- 1 gousse de vanille

Crème chocolat :

- 200g de crème pâtissière
- 200g de crème sublime montée
- 80g de Chocolat

Glaçage chocolat :

- 50g chocolat
- 100g de fondant
- 50g de sirop de canne

TEMPS:

30 minutes





New York Roll Chocolat



Etape de préparation :

TEMPS:

30 minutes

Crème pâtissière : Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre en poudre et la féculé. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille. Incorporer un tiers au mélange œufs-sucre-féculé puis ajouter le reste.

Verser la préparation dans une casserole. Laisser épaissir à feu vif tout en fouettant et ajouter le chocolat. Mixer pour obtenir une consistance bien lisse. Puis la placer au réfrigérateur.

Une fois bien refroidis ajouter la crème montée.

Glaçage : Faire chauffer légèrement le fondant, ajouter, le sirop et le chocolat fondu

Mettre les Bun'n'Roll dans des moules perforés diamètre 10 cm/ hauteur 3.5cm

Les cuire avec une plaque perforée sur le dessus 16min à 165°C puis les démouler et les renfourner 4min

Une fois refroidis, garnir avec la crème chocolat à l'aide d'une douille à garnir 8mm.

Pocher le glaçage sur le dessus du Bun'n'Rolll ajouter les éclats de pralin .

