

# Ouragan, roulé suisse ( swiss roll)

1

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	11 min
Repos :	16 min
Cuisson :	20 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte neutre

40 g d'huile de tournesol 90 g de sucre 40 g de lait 1 c. à c. d'extrait de vanille liquide 5 jaunes d'oeufs  
90 g de farine de gruau T45 1 c. à c. de levure chimique 1 c. à c. de cacao amer non sucré en poudre  
ou 2 c.à.s d'essence de café liquide maison 2 pointe de couteau de colorant marron chocolat

### Pour la meringue suisse

5 blancs d'oeufs 10 g de sucre en poudre 40 g de sucre en poudre

### Pour la cuisson et le montage

du sucre en poudre de la pâte à tartiner au chocolat ou spéculoos ou de la chantilly

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

### POUR LA PÂTE NEUTRE

 Séparer le blanc des jaunes et réserver. Dans le bol, fixer le fouet sur les lames. Verser l'huile, le sucre, le lait, l'extrait de vanille liquide et les jaunes d'oeufs. Mélanger 3 minutes - vitesse 5.(sans verre doseur)		3 min		5	
 Ajouter la farine et la levure. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)		20 sec		3	
HORS ROBOT: Vider le bol en partageant la pâte en 2 parts égales dans 2 saladiers.				0	
Dans un des 2, ajouter le cacao amer ou l'essence de café et le colorant.				0	
Mélanger à la mini-spatule. Réserver.				0	

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LA MERINGUE SUISSE</b>					
Dans le bol lavé et dégraissé, fixer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'œufs et le sucre. Fouetter 1 minute 30 - vitesse 4. (sans verre doseur)		1 min 30 sec		4	
Dans le pichet, peser le sucre. Démarrer l'étape 4 minutes et verser le sucre dans la 1ère minute.(sans verre doseur)		4 min	40 °C	5	
Phase de refroidissement: 1 minute 30 - vitesse 4. (sans verre doseur)		1 min 30 sec		4	

## POUR LA CUISSON ET LE MONTAGE

Préchauffer le four à 180°C. Placer le tapis sur la plaque alu perforée. Répartir moitié-moitié la meringue dans les saladiers. Mélanger délicatement à la spatule mini. Verser la pâte neutre dans le Flexipan Plat. Lisser à l'aide de la mini spatule coudée. Verser la pâte cacao ou café dans une poche à douille. Dresser sur la pâte neutre. Avec le manche de la mini-spatule en silicone, réaliser des lignes dans le sens de la longueur puis dans le sens de la largeur du tapis, un quadrillage non visible. Enfourner 12 à 15 minutes à 180°C.

A la sortie du four, saupoudrer de sucre en poudre. Poser la toile de cuisson, une autre plaque perforée et retourner l'ensemble. Repos 1 minute. Retirer le tapis délicatement (il reste une fine pellicule sur le tapis). Rouler le biscuit à l'aide de la toile de cuisson. Repos 15 minutes. Dérouler et étaler la garniture choisie (si chantilly attendre le complet refroidissement). Rouler à nouveau dans la toile de cuisson, laisser refroidir avant la dégustation.

0

0