

annelise.louis



Envie de s'amuser un peu avec les enfants et de ruiner sa cuisine ???

Facile ! et hop un peu de pâtisserie sur le thème d'Halloween pendant les vacances...

Dans tous les cas succès garanti pour ce roulé araignée très simple à réaliser !

Pas de difficultés non plus pour les ingrédients : on ouvre ses placards et on adapte.

La crème de marron peut facilement être remplacée par du nutella, de la confiture etc...

Pour la poudre de noisette, on peut utiliser à la place de la poudre d'amande : bref **no stress** !

Seul petit bémol pour avoir un beau visuel, il est nécessaire d'utiliser de bons colorants noirs et orange. Pour ma part j'utilise la marque « les artistes » en vente chez zodio (le rendu est parfait et intense niveau coloration).



Ingrédients de la génoise :

- 6 oeufs (4 entiers + 2 blancs)
- 130 grammes de sucre
- 75 grammes de farine
- 55 grammes de poudre de noisette
- 1 pincée de sel
- Colorants alimentaires noirs et orange

Pour la garniture:

- 500 grammes de crème de marron
- Un peu de crème liquide pour la chantilly

Génoise : (préchauffez le four à 180°C)

Séparer les blancs des jaunes : garder 6 blancs de côté et verser 4 jaunes dans un saladier.

Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la farine et la noisette.

Monter les blancs en neige (avec la pincée de sel).

Mettre 1/4 de cette préparation dans le mélange précédent en remuant assez vigoureusement pour que la pâte se détende (devienne moins compacte).

Incorporer le reste des blancs plus délicatement à la Maryse en faisant des mouvements circulaires.

Prélever deux trois cuillères de cette préparation et mettre une pointe de colorant orange. Se munir soit d'une poche à douille (avec le plus petit embout) ou bien d'une seringue (sans l'aiguille hein !) et sur la plaque où vous allez faire cuire la génoise faites les motifs que vous souhaitez.

Personnellement j'ai fait des tracés type « toile d'araignée ». Mais beaucoup d'autres options s'offrent à vous selon l'inspiration !



Une fois vos motifs dessinés, enfournez la plaque pendant 2 à 3 minutes (il faut que la pâte soit moelleuse aux doigts).

Ensuite mettre dans le restant de pâte du colorant noir. Puis étaler la préparation noire délicatement sur la plaque dessus les motifs orange.

Remettre au four pendant 10 minutes.

Une fois cuite décoller la génoise puis la retourner sur un chiffon humide de façon à mettre le motif contre le chiffon. Enrouler le chiffon et la génoise et laisser refroidir.



Montage:

Dérouler la génoise, étaler la crème de marron, en faisant attention de ne pas en mettre trop sur les bords pour que ça ne coule pas.

Enroulez le gâteau et régalez-vous. Alors, facile non?

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr