

# Biscuit roulade



## INGRÉDIENTS

- ▷ 5 œufs
- ▷ 5 jaunes d'œufs
- ▷ 250 g de sucre semoule
- ▷ 125 g de farine (ou 75 g de farine et 50 g de maïzena)
- ▷ 5 blancs d'œufs + 250 g de sucre semoule
- ▷ 30 g de Corman Fusion

## RÉALISATION

- Clarifier 5 œufs afin de séparer les blancs des jaunes.
- Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre semoule (250 g), puis battre au batteur et laisser monter jusqu'au blanchiment de l'appareil.
- Monter les blancs d'œufs en neige et serrer avec les 250 g de sucre.
- Ajouter la farine tamisée à l'aide d'une spatule et incorporer simultanément les blancs battus. Finir par le Fusion tiède. Étaler le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de silicone sur une épaisseur de 4 à 5 mm, enfourner dans un four chaud à 210 °C.
- Laisser cuire pendant environ 12 minutes. Surveiller la cuisson, car tout type de four est différent.
- Lors de l'utilisation, décoller le biscuit de son papier au fur et à mesure qu'il est roulé.

## VARIANTES

- Biscuit roulade chocolat : rajouter 60 g de cacao et enlever la même quantité de farine.
- Biscuit aux zestes de citron : zester 1 ou 2 citrons dans la farine et mélanger au reste.
- Biscuit roulade aux amandes : Remplacer la maïzena par de la poudre d'amandes.