Roulé Dubaï Style

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
14 portions	25 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 feuille de génoise cacao 8 mm Jean Ducourtieux
- 900g de ganache montée chocolat blanc pistache
- 150g de glaçage rocher
- Pistaches concassées

Pour la ganache :

- 500g de crème liquide 35% de matière grasse
- 400g de chocolat blanc
- 80g de pâte de pistache

LA RECETTE

Ganache montée chocolat blanc pistache

- Faire chauffer la crème liquide jusqu'à **frémissement**.
- Ajouter le **chocolat blanc** préalablement **haché** et la pâte de **pistache**. Mélanger **l'ensemble**.
- Laisser **refroidir** au réfrigérateur.
- Fouetter au batteur jusqu'à obtenir une texture **ferme** et **aérienne**.

Montage

- **Retourner** la **feuille** de **génoise cacao** afin de pouvoir y déposer la **ganache montée.**

- **Etaler** la **ganache** d'une épaisseur **régulière** sur la totalité de la feuille.
- **Rouler** la **feuille**, puis réserver au **frais** afin de **figer** la **ganache**.
- **Décorer** avec le **glaçage rocher**.
- **Saupoudrer** de **pistaches concassées**.

LE MONTAGE
