

# LE ROULÉ FRAISIER DE MORIHIDE YOSHIDA

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/roule-fraises/>

Un roulé frais et gourmand, un délice aérien de biscuit moelleux, garni de fraises fraîches et d'une chantilly au mascarpone fondante. Le dessert parfait pour un instant gourmand et fruité

Chef : Morihide Yoshida

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Japonaise

Plats : Dessert, Roulé

## Ingrédients

### **Pour un roulé de 35 cm de longueur**

\*Pâte à roulé

1 Biscuit à roulé Pour les recettes, voir ICI

\*Crème Chantilly

375 grammes de Crème Liquide 35% 37,5 Centilitres/375 Millilitres

40 grammes de Mascarpone

35 grammes de Sucre

\*Fraises

150 grammes de Confit de Fraises Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Fraises

### **Pour un roulé de 25 cm de longueur**

\*Pâte à roulé

1 Biscuit à roulé Pour les recettes, voir ICI

\*Crème Chantilly

267,8 grammes de Crème Liquide 35% 26,78 Centilitres/267,8 Millilitres

28,5 grammes de Mascarpone

25 grammes de Sucre

\*Fraises

107,1 grammes de Confit de Fraises Pour la recette, voir ICI

285,7 grammes de Fraises

### **Pour un roulé de 40 cm de longueur**

\*Pâte à roulé

1 Biscuit à roulé Pour les recettes, voir ICI

## LE ROULÉ FRAISIER DE MORIHIDE YOSHIDA

### \*Crème Chantilly

428,5 grammes de Crème Liquide 35% 42,85 Centilitres/428,5 Millilitres

45,7 grammes de Mascarpone

40 grammes de Sucre

### \*Fraises

171,4 grammes de Confit de Fraises Pour la recette, voir ICI

457,1 grammes de Fraises

## Instructions

### Le biscuit

1. Commencer par préparer le Biscuit à roulé
2. Les recettes sont ICI
3. De toutes les recettes, celle qui est recommandée est celle de Morihide Yoshida : ICI. Sa recette produit un biscuit roulé onctueux, qui s'enroule bien et ne se déchire pas

### Le confit de fraises

4. Préparer le Confit de Fraises. Le chef a sa propre recette, mais j'utilise ma recette, qui est très proche
5. La recette est ICI
6. Pour aller plus vite, vous pouvez également prendre une confiture de fraises, qu'il faut cuire quelques minutes afin de réduire et d'épaissir

### La chantilly

7. Pour la chantilly, il suffit de fouetter la Crème Liquide 35% (375 g ou 37,5 Centilitres/375 Millilitres), le Mascarpone (40 g) et le Sucre (35 g) jusqu'à une "texture de pics fermes"
8. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

### Le montage

9. Poser le biscuit sur un linge propre ou un tapis silicone. Il va nous aider à "enrouler" le biscuit
10. Commencer par imbiber le biscuit avec le Confit de Fraises, à l'aide d'une spatule coudée ou à l'aide d'un pinceau de cuisine
11. Puis, étaler de la chantilly, à l'aide d'une spatule coudée
12. Il n'en faut que 250 g (un peu plus de la moitié), et le reste va être utilisé autour du roulé
13. Sur un bord, aligner des Fraises coupées (juste couper les queues)
14. Pour les Fraises restantes, découper en rondelles et répartir sur la chantilly
15. Enrouler le biscuit, en "serrant" afin de ne pas laisser d'air
16. Le roulé est prêt. Afin d'éviter qu'il ne s'ouvre, placer la jointure sous le roulé
17. Avec la chantilly restante (200 g), étaler sur le biscuit
18. Avec une maryse, tracer des lignes, comme le fait le chef
19. Ebarber les extrémités

## **LE ROULÉ FRAISIER DE MORIHIDE YOSHIDA**

20. Réserver au frais aussitôt, car le roulé a tendance à s'affaisser à température ambiante