



RECETTE DE FRANCK KESTENER

# Rollen Régisse

Recette en 6 étapes



## 1 Pâte à décors cacao noir pour biscuit Rollen

Beurre frais	200g	25,1 %	Mettre en pommade le beurre, ajouter le cacao poudre noir, le sucre glace tamisé.
CACAO POUDRE 10/12%	66g	8,2 %	Ensuite ajouter les blancs d'œufs petit à petit en 4 fois et finir par la farine.
Sucre glace	200g	25,1 %	Laisser reposer 12h.
Blancs d'œufs	200g	25,1 %	Étaler une fine couche sur une feuille de cuisson, et rayer au peigne pour réaliser le décor.
Farine	130g	16,3 %	
Total	796g	100%	Poser dessus un cadre de 5 mm pour y mettre par la suite la pâte à biscuit

Laisser au frigo 4° .

## 2 Pâte à biscuit Rollen

Œufs	250g	22,4 %	Monter ensemble au batteur les œufs, sucre glace, poudre d'amande et farine.
Sucre glace	176g	15,7 %	Fondre le beurre tiède.
Poudre d'amande blanche	176g	15,7 %	Monter en parallèle les blancs d'œufs , avec le sucre.
Farine	50g	4,4 %	Ensuite mélanger le beurre fondu au premier mélange et incorporer les blancs d'oeufs montés.
Blancs d'oeufs	326g	29,2 %	Faire légèrement retomber le biscuit. Etaler dans le cadre de 5 mm d'épaisseur sur la pâte à décors.
Blancs d'oeufs secs	16g	1,4 %	
Sucre cristal	80g	7,1 %	Cuisson 180°C four ventilé environ 10 minutes
Beurre fondu	40g	3,5 %	
Total	1114g	100%	

## 3 Gelée de poire cacao noir

Purée de poire	1500g	59,5 %	Tiédifier la purée de poire, dissoudre la pectine dans le sucre, et l'ajouter à la purée.
Sucre	765g	30,3 %	Ensuite ajouter le cacao poudre . Cuire jusqu'à 60 Brix puis arrêter la cuisson avec l'alcool et la masse gélatine.
Pectine NH	36g	1,4 %	
Cacao poudre noir	30g	1,1 %	Sur le biscuit en cadre de 5 mm disposer un autre cadre de 3mm et couler la gelée de poire cacao.
Alcool de poire	90g	3,5 %	
Masse à gélatine	100g	3,9 %	Mettre à refroidir à 4°C.
Total	2521g	100%	

## 4

## Chantilly amande réglisse

Crème 35% MG (1)	438g	23,1 %	(Préparer 12h avant de mettre à monter en chantilly)
Sirup de glucose	75g	3,9 %	
Chocolat blanc CONCERTO 32%	150g	7,9 %	Porter à ébullition la crème (1), le glucose, ajouter la pâte d'amande et la dissoudre.
BEURRE DE CACAO	40g	2,1 %	Ensuite, verser sur le chocolat blanc et mixer, laisser refroidir à 30°C et ajouter la crème (2) puis le concentré de réglisse. Mettre à refroidir au frigo 4°C, 12h avant de la monter en chantilly.
Pâte d'amande 50%	312g	16,5 %	
Crème 35% MG (2)	810g	42,8 %	Une fois en chantilly, disposer un cadre de 5 mm sur le cadre de gelée de poire cacao et lisser la chantilly dessus. Mettre le tout au surgélateur.
Concentré de réglisse	65g	3,4 %	
Total	1890g	100%	Avec le restant, réaliser des quenelles et les surgeler aussi.

## 5

## Glaçage cacao noir

Eau	640g	13,3 %	Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. À ébullition ajouter le lait concentré
Sucre	1620g	33,6 %	
Glucose	1090g	22,6 %	Ensuite la masse gélatine et le cacao poudre et finir avec le chocolat Carupano.
Lait concentré	410g	8,5 %	Laisser une nuit reposer au frigo 4°C . Ensuite réchauffer à 30° /35 °C pour glacer les quenelles de chantilly réglisse.
Masse gélatine	350g	7,2 %	
CACAO POUUDRE 10/12%	160g	3,3 %	
Chocolat noir CARUPANO 70%	540g	11,2 %	
Total	4810g	100%	

## 6

## Pâte sablée

Beurre	300g	21,6 %	Mélanger ensemble à petite vitesse, le beurre, le sucre , le sel et la poudre d'amande.
Sucre cristal	300g	21,6 %	
Sel	5g	0,3 %	Incorporer ensuite les œufs et finir avec la farine.
Poudre d'amande	375g	27,0 %	
Œufs entiers	100g	7,2 %	Étaler à 5 mm détailler un disque de taille supérieur à l'entremet. Cuire au four ventilé 150°C 20 minutes.
Farine	300g	21,6 %	
Levure chimique	4g	0,2 %	
Total	1384g	100%	

## Montage final

Laisser revenir à température de 2 °C, couper à la guitare des bandes dans le sens des rayures du décors et enrouler sur lui-même les bandes les une après les autres pour former l'entremet comme un Rollen de réglisse.

Ensuite le disposer sur le disque pâte sablée.

Napper au pistolet neutre dessus et disposer les quenelles glacées noires.

Décors de feuilles en chocolat.

