



# Roll cakes

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Roll cakes

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 6 roll cakes de chocolate y caramelo salado,  
3 roll cakes de frambuesa y 3 roll cakes de chocolate

## El mismo día:

Ganache de caramelo salado JIVARA 40 % - Ganache de INSPIRATION FRAMBUESA

Ganache de chocolate negro CARAÏBE 66 %

Bizcocho enrollado sin gluten - Glaseado eskimo

## GANACHE DE CAMELO SALADO JIVARA 40 %

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 3 horas

100 g Nata líquida entera  
70 g Azúcar  
30 g Mantequilla semisalada  
60 g Chocolate **JIVARA 40 %**

Fundir el chocolate **JIVARA 40 %**. Calentar la nata y reservar. Cocer un tercio del azúcar (unos 25 g) en una cacerola, sin dejar de remover, hasta obtener un caramelo. Añadir el segundo tercio y tostar hasta que se haga caramelo. Repetir la operación con el tercio restante.

Añadir el azúcar por partes evita que el caramelo se queme. Cortar la mantequilla en dados y añadirla al caramelo removiendo energicamente hasta que se derrita por completo.

Agregar por partes la nata líquida a la mezcla de caramelo y mantequilla. Cocer hasta que alcance 104 °C.

Dejar que enfríe un poco y verter en tres veces sobre el chocolate **JIVARA 40 %** fundido, sin dejar de remover con una lengua pastelera. Batir con una batidora de brazo y verter en un plato. Filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera durante al menos 3 horas.

## GANACHE INSPIRATION FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 3 horas

60 g Pulpa de frambuesa  
5 g **INSPIRATION FRAMBUESA**  
50 g Miel

Derretir el **INSPIRATION FRAMBUESA**.

Calentar la pulpa de frambuesa con la miel. Verter por partes sobre el **INSPIRATION FRAMBUESA** fundido.

Batir con una batidora de brazo hasta obtener una textura perfectamente emulsionada.

Verter en un plato, filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera durante al menos 3 horas.

# Roll cakes

(continuación)

## GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CARAÏBE 66 %

Tempo de preparación: 20 minutos  
Tempo de reposo: 3 horas

- 60 g Nata líquida entera
- 5 g Miel de acacia
- 50 g Chocolate **CARAÏBE 66 %**

Fundir el chocolate **CARAÏBE 66 %**. Calentar la nata con la miel y verter un tercio de la mezcla sobre el chocolate fundido. Mezclar energícamente con una lengua y agregar el segundo tercio de la misma manera que antes. Repetir la operación con el último tercio. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Verter en un plato, filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera durante al menos 3 horas.

## GLASEADO ESKIMO

Tempo de preparación: 15 minutos

- 60 g Aceite de pepitas de uva
- 100 g Chocolate **CARAÏBE 66 %**
- 100 g Chocolate **JIVARA 40 %**
- 100 g **INSPIRATION FRAMBUESA**

Derretir por separado los 100 g de chocolate negro **CARAÏBE 66 %**, los 100 g de chocolate con leche **JIVARA 40 %** y los 100 g de **INSPIRATION FRAMBUESA**.

Agregar a cada chocolate derretido 60 g de aceite de pepitas de uva. Mezclar bien y reservar.

## BIZCOCHO ENROLLADO SIN GLUTEN

Tempo de preparación: 30 minutos

- 40 g Yemas
- 105 g Huevos
- 85 g Azúcar
  
- 65 g Claras
- 25 g Azúcar
- 35 g Fécula de patata
- 20 g Harina de garbanzos

Montar las yemas, los huevos y los 85 g de azúcar en la batidora hasta que la mezcla triplique su volumen.

Montar las claras a punto de nieve, no demasiado firmes, con los 25 g de azúcar restantes. Incorporar delicadamente las claras montadas a la primera mezcla y, con una lengua pastelera, añadir la harina de garbanzos y la fécula tamizadas. Extender la preparación en una bandeja de 40 x 30 cm con papel sulfurizado y hornear a 230 °C en horno ventilado durante unos 5-6 minutos.

# Roll cakes

(continuación)

## MONTAJE DEL BIZCOCHO

*Tiempo de preparación: 2 horas*

Cuando el bizcocho enfríe, cortar los bordes para que queden lisos y regulares.

Cortar 4 tiras de bizcocho de 10 × 29 cm. Extender 100 g de ganache en cada tira: 2 tiras con la ganache de caramelo, 1 tira con la ganache de chocolate y 1 tira con la ganache de frambuesa. Enrollar a lo largo cada tira con cuidado y reservar en el congelador 1 hora.

Sacar los rollos del congelador y cortarlos en 3 trozos de 8 cm de largo para obtener 12 rollitos en total. Reservar de nuevo durante 30 minutos en el congelador. Mientras tanto, preparar los glaseados.

## GLASEADO

Pinchar los rollos con un palillo de dientes y sumergirlos en los diferentes glaseados. Cuando estén totalmente recubiertos de glaseado, reservar en el congelador durante 30 minutos.

Para acabar, con un cuchillo ligeramente calentado, cortar los dos extremos de los rollos para que el bizcocho enrollado sea visible. Dejar descongelar totalmente antes de degustar.

¡Una receta perfecta para una merienda exquisita y casera!

### *Consejo del chef*

Estos roll cakes se pueden preparar con antelación y congelarse.



### *Consejo nutricional*

La fécula de patata y la harina de garbanzos son alternativas a la harina de trigo que permiten preparar recetas sin gluten.