



# Шоколадный рулет



**МЕГА ШОКОЛАДНО!** Для настоящих ценителей шоколада;)

Рулет, который получается с первого раза!

Три основные составляющие рулета: крем, бисквит и пропитка.

Очень вкусный крем-ганаш всего из 2-х ингредиентов. Делаем его



заранее, так как ганашу нужно будет время для стабилизации (минимум 4 часа).

Рецепт бисквита также простой, его главное не пересушить при выпекании.

Пропитка подойдет любая молочная, кофейная, с коньяком и ликером.

На выходе — рулет весом 400 гр. Он очень сытный, поэтому, такого рулетика будет достаточно на компанию из 6 — 8 человек.

## Ингредиенты:

### Шоколадный бисквит

---

Яйца категории С0	3 шт.
Сахар	90 гр.
Мука	75 гр.
Какао	15 гр.
Соль	1 щепотка

---

### Пропитка

---

Вода кипяченая	30 мл.
Сгущенное молоко	0.5 ст. л.

---



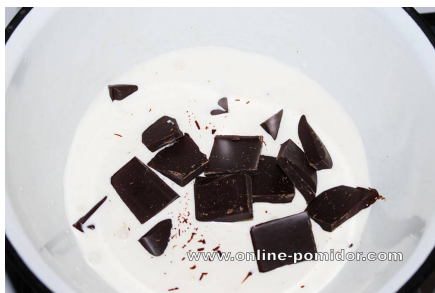
## Крем ганаш

---

Сливки 33%	200 мл.
Шоколад	200 гр.

---

### Инструкция приготовления:



Начинать нужно из крема, так как ему нужно время, чтобы выстояться в холодильнике. Время стабилизации крема-ганаша - минимум 4 часа. Сливки 33% выливаем в металлическую посуду и подогреваем на маленьком огне (не кипятим). Снимаем с огня.



В разогретые сливки высыпаем шоколад и все тщательно перемешиваем до полного растворения шоколада. Я использую черный шоколад. Если не любите терпкого и горьковатого привкуса черного шоколада, то используйте молочный.



Перекладываем ганаш в миску и накрываем пищевой пленкой в контакт (пленка должна прилипнуть к крему по всей поверхности). Таким образом, при остывании крема не будет образовываться конденсат. Отправляем ганаш в холодильник минимум на 4 часа (можно и на ночь).



Перед использованием крем-ганаш нужно хорошенько взбить миксером (минимум 5 мин) он приобретет глянцевую кремовую структуру. Чем теплее ганаш, тем он эластичнее и податливее, поэтому, перед нанесением на бисквит его нужно заранее вынуть из холодильника.



Приступаем к бисквиту. Заранее разогреваем духовку до 180 градусов и застилаем противень пергаментом. В емкость для взбивания выливаем яйца и щепотку соли. Начинаем взбивать на маленькой скорости миксера до образования пены. Высыпаем сахар и постепенно увеличиваем скорость миксера до максимальной.



Сахар должен полностью раствориться, а масса увеличиться в 2,5 - 3 раза. У меня на взбивание ушло 15 мин. Время зависит от мощности миксера.



Дальше просеиваем муку и какао. У меня какао темное (20 - 22% какао масла).



Добавляем сухие ингредиенты в яично-сахарную массу и вымешиваем лопаткой. Стараемся мешать движениями снизу - вверх, чтобы по минимуму нарушить воздушность бисквита. Мешать долго нельзя - просто все соединить в одну массу.



Выливаем тесто на противень (заранее застилаем пергаментом) и равномерно распределяем толщиной 8 - 10 мм. У меня получился прямоугольник 30x35 см. Отправляем в разогретую духовку до 180 градусов.



Выпекаем до готовности 10 - 15 мин. Время зависит от духовки. Проверяем готовность бисквита зубочисткой. **ГЛАВНОЕ НЕ ПЕРЕСУШИТЬ!** Иначе бисквит не свернется в рулет. Вынимаем с духовки и сразу подрезаем края (они по любому будут подсушенные).



Горячим сворачиваем бисквитный корж вместе с пергаментом в рулет.



Оборачиваем дополнительно в полотенце. Оставляем остывать. У меня полностью остыл за полчаса.



Пока корж остывает, делаем пропитку. Берем 30 мл кипяченной воды комнатной температуры и растворяем в ней 0,5 ст. л. сгущенки. Когда бисквит остыл, разворачиваем аккуратно и пропитываем с помощью кисточки. Даем постоять 5 мин.



Наносим равномерно на корж крем толщиной 5 мм. Весь крем вы не используете - остатки пойдут на внешнюю обмазку.



Аккуратно отрываем бисквит от пергамента и сворачиваем в рулет.



Оборачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник пропитаться (минимум на 1 час). **КЛАДЕМ РУЛЕТ ШВОМ ВНИЗ.**



После пропитки рулет промазываем сверху оставшимся ганашем (должен быть комнатной температуры). Также можно растопить немножко шоколада, положить в кондитерский мешок, сделать небольшой надрез и задекорировать рулет сверху полосками, зигзагами и т.д. Приятного аппетита и на здоровье!