Rouleaux de printemps aux fruits rouges et crème de coco

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	9 min
Portions	12
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Rouleaux de printemps aux fruits rouges

120 g de pâte à strudel

150 g de fruits rouges, p. ex. raisinets rouges et myrtilles, surgelés

30 g de flocons de noix de coco

1 cs de sucre

1 cs de sucre vanillé

35 g de beurre

Faire fondre le beurre. Etaler la pâte à strudel. Et badigeonner chaque feuille de beurre. Superposer toutes les feuilles et les diviser en 12 parts. Répartir dessus les fruits rouges, les flocons de noix de coco, le sucre et le sucre vanillé, rouler les rouleaux de printemps et les placer, raccord de pâte vers le bas, sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Badigeonner à nouveau de beurre fondu.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 220 °C avec Air chaud + vapeur

Enfourner la plaque à gâteaux avec les rouleaux aux fruits rouges dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 220 °C pendant 9 min

Crème de coco

150 g de mascarpone

100 ml de crème

50 g de flocons de noix de coco

50 g de sucre glace

Battre la crème et la mélanger avec le reste des ingrédients à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse.

Conseils

Les rouleaux de printemps aux fruits rouges peuvent être facilement préparés à l'avance et conservés au congélateur jusqu'au moment de la cuisson.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019