**BISCUIT ROULE GIRAFE  
*http://toutlemondeatabl.canalblog.com/***

****

**INGREDIENTS :**  
**POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT :**

* **4 oeufs (2 oeufs entiers / 2 jaunes / 2 blancs )**
* **80+20 g de sucre**
* **30 g de farine**
* **25 de cacao en poudre ( moitié poulain moitié cacao amer )**

**GANACHE CHOCOLAT :**

* **10 cl de crème liquide entière**
* **100 g de chocolat noir à pâtisser**

**SIROP DE PONCHAGE :**

* **50 g d'eau**
* **2 CS de sirop de framboise ou 1 CS d'alcool blanc de framboise**

**Préparation du sirop de ponchage :**

Faire bouillir l'eau avec  1 CS d'alcool blanc de framboise (ou de kirsch)   . Laisser refroidir.

**Préparation de la ganache au chocolat :**

Faire chauffer la crème liquide puis la verser le chocolat noir concassé . mélanger jusqu'à avoir un mélange lisse et brillant . Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur le

**Préparation du biscuit :**

Préchauffer le four à 180°C.  
Battre les 2 oeufs entiers , les 2 jaunes avec 80 g de sucre  au robot (ou au batteur électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume . Ajouter la farine tamisée  continuer à battre à petite vitesse .   
Monter les blancs en neige, quand ils deviennent mousseux ajouter 20g de sucre et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils forment le bec d'oiseau.   
Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente , avec une maryse et en enrobant les blancs de bas en haut .

Prélever 6 CS de pâte et la mettre dans une poche à douille lisse . Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé .  Dessiner un chemin qui s'entrecroise sur toute la surface de la plaque comme pour dessiner les contours des taches d'une peau de girafe . Enfourner 2 min à 180 °C  pour que le biscuit devienne souple mais clair . S'il reste un peu de pâte , sur une autre plaque à pâtisserie  recouverte de papier sulfurisé , former un disque d'environ 8 à 10 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur  , ce qui pourra servir de tête . Et l'enfourner pour 10 min.

Dans le reste de pâte ajouter le cacao  en le tamisant . Mélanger délicatement avec une maryse pour avoir une pâte chocolatée homogène en couleur .  Verser cette préparation sur les motifs pré-cuit et l'étaler délicatement avec une spatule . Enfourner pour 10 à12 min .

Lorsque le biscuit est cuit , le retourner sur un torchon propre, retirer délicatement le papier sulfurisé,  le motif  girafe se retrouve au dessus. Pour qu'il se retrouve caché en dessous , poser un second torchon humidifié sur le biscuit puis retourner le biscuit de façon à avoir le motif girafe en dessous . Rouler le biscuit dans le torchon  et laisser refroidir. Dérouler le biscuit .  
Le poncher avec le sirop en utilisant un pinceau .

répartir la ganache au chocolat sur tout le biscuit . Rouler le gâteau en vous aidant du torchon sur lequel est posé le biscuit . Couper les 2 extrémités pour avoir un aspect homogène et plus esthétique . On peut si on le veut , coller avec un peu de ganache  le disque de pâte cuite pour faire une tête de girafe .  
réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir .