

Ricette di Ilona Chovancova / Fotografie di Hiroko Mori

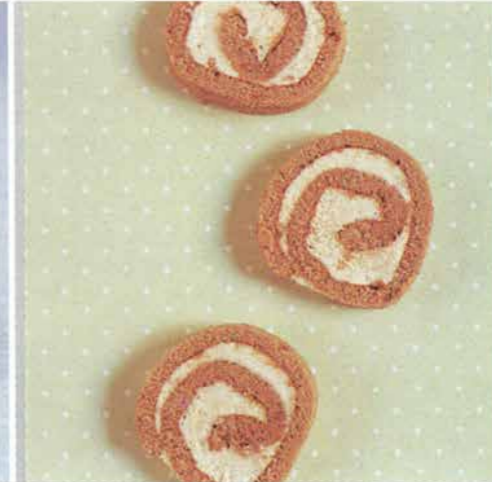
ROTOLI DOLCI



BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario



IL PAN DI SPAGNA

4

LE CREME

6

CLASSICI

Il grande classico

8

Vaniglia-caffè

10

Bianco e nero

12

Arancio cioccolato

14

Caffè all'anice

16

Profumato al rosmarino

18

Arancia amara

20

Pistacchi e spéculos

22

Tutto cioccolato

24

Come un panpepato

26

Rotolo di frutta candita

28

Il ceppo di Natale

30

Cioccolato di Liegi

32

Peccato di castagna

34

Foresta nera

36

LEGGERI

Tatin arrotolata

38

Rotolo mela-carota

40

Barbapapà

42

Ananas alla menta

44

Stile torta di carote

46

Aromatizzato al limone

48

Rotolo allo zenzero e prugne

50

Pelle di pesca

52

ESOTICI

Rotolo di cocco e pere

54

Sesamo, zenzero e mango

56

L'ora del té

58

Confettura di latte

60

Noci pecan, semi di papavero
e uvetta

62

Pistacchi e spéculos

Per 6/8 persone

Pan di Spagna

4 uova

120 g di zucchero

120 g di farina

2 manciate di pistacchi
(preferibilmente verdi)
tritati grossolanamente

1 pizzico di sale

Crema

2 uova

100 g di zucchero a velo

250 g di burro

3 cucchiaini di rum

2 manciate di spéculos*
sbriciolati

1 pizzico di sale

*sottili biscotti speziati di
origine fiamminga

Preriscaldare il forno a 180 °C. Per preparare il pan di Spagna, separare i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere poco alla volta la farina. In un'altra ciotola montare a neve ben ferma gli albumi aggiungendo un pizzico di sale ed incorporare in due tempi alla preparazione di uova-zucchero-farina. Aggiungere i pistacchi grossolanamente tritati all'ultimo momento. Versare il composto in una teglia rettangolare a bordi bassi rivestita con un foglio di carta da forno e cuocere in forno per 12-15 minuti. Srotolare il pan di Spagna con l'aiuto di un canovaccio umido (vedi metodo a pag. 4).

Romperle le uova in una ciotola e sbatterle aggiungendo lo zucchero poco alla volta. Mettere la ciotola a bagnomaria e continuare a sbattere sino a quando il composto comincia a rapprendersi. Togliere la ciotola dal bagnomaria e continuare a mescolare sino a quando il composto si è completamente raffreddato. Fare ammorbidire il burro in un'altra ciotola per poi sbattere con l'aiuto di una frusta elettrica sino a farlo diventare bianco e leggero. Deve avere la stessa consistenza della panna montata, quindi calcolare circa 5-10 minuti. Incorporare delicatamente il burro al composto di uova-zucchero. Mescolare sino ad ottenere una crema ben liscia. Aggiungere il rum poco alla volta.

Quando il pan di Spagna si è raffreddato, stendere la crema, spolverare con gli spéculos sbriciolati ed arrotolare il dolce. Avvolgere saldamente il rotolo nella pellicola da cucina e lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore.

VARIANTE Al posto del rum potete utilizzare altri tipi di super alcolici, come il whisky, il kirsch, ecc.



Rotolo di cocco e pere

Per 6/8 persone

Pan di Spagna

4 uova

120 g di zucchero

120 g di farina

3 cucchiaini di noce di cocco
grattugiata

Crema

2 albumi

100 g di zucchero a velo

250 g di burro

4 cucchiaini di noce di cocco
grattugiata

1 pera soda sbucciata e
tagliata a pezzetti

succo di 1/2 limone

1 pizzico di sale

Decorazione

1 noce di cocco

Preriscaldare il forno a 180 °C. Per preparare il pan di Spagna, separare i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere la farina e la noce di cocco poco alla volta. In un'altra ciotola montare a neve ben ferma gli albumi aggiungendo un pizzico di sale ed incorporare in due tempi alla preparazione di uova-zucchero-farina. Versare il composto in una teglia rettangolare a bordi bassi rivestita con un foglio di carta da forno e cuocere in forno per 12-15 minuti. Srotolare il pan di Spagna con l'aiuto di un canovaccio umido (vedi metodo a pag. 4).

Montare gli albumi a neve ben ferma aggiungendo un pizzico di sale. Quando il composto comincia a diventare più fermo, e senza mai smettere di sbattere, aggiungere poco alla volta lo zucchero. Fare ammorbidire il burro in un'altra ciotola per poi sbattere con l'aiuto di una frusta elettrica sino a farlo diventare chiaro e leggero: deve avere la stessa consistenza della panna montata, quindi ci vorranno circa 5-10 minuti. Incorporare delicatamente il burro agli albumi montati a neve. Mescolare sino ad ottenere una crema ben liscia. Poi aggiungere la noce di cocco grattugiata e mescolare nuovamente. Tagliare la pera a pezzetti e bagnarla col succo di limone.

Stendere la crema sul pan di Spagna e distribuire i pezzetti di pera. Se decidete di fare la decorazione, tenere da parte un po' di crema. Arrotolare il dolce ed avvolgere saldamente nella pellicola da cucina. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 o 3 ore prima di procedere con la decorazione.

DECORAZIONE Con l'aiuto di un pelapatate tagliare la polpa della noce di cocco fresca a lamelle. Disporre su una teglia ed infornare per circa 20 minuti sino a farle diventare secche e leggermente tostate. Stendere la crema sul dolce e disporre le lamelle di noce di cocco tostate su tutto il dolce pressandole leggermente.



DOLCE D'ECCEZIONE O SEMPLICE
« ROTOLO » ALLA MARMELLATA PER LA
MERENDA, ECCO UN DOLCE CHE NON
FINISCE MAI DI SORPRENDERE. TUTTAVIA,
CON UNA PADRONANZA DELLA COTTURA E
QUALCHE TRUCCO PER ARROTOLARE IL PAN
DI SPAGNA, NON CI VUOLE MOLTO PER
DIVENTARE UN APPASSIONATO.

28 ricette per dare sfogo alla propria passione
per le creme e la panna montata... dietetiche
e non. Rotolo alle castagne, alla vaniglia, al
cioccolato, ma anche al formaggio, alla frutta,
al tè e al caffè: troverete sicuramente la ricetta
che soddisfa la vostra "voglia" di golosità.

Ilona Chovancova è già autrice di altri volumi della collana
Piccole golosità: Tarte salate, dolci & co e Biscotti.

ROTOLO DOLCI

BIBLIOTHECA CULINARIA
ISBN 88-86174-96-9

€ 11,40

ISBN 978-88-86174-96-1



9 788886 174961