



ROTOLO AL CIOCCOLATO

Una merenda tra amici? Portate in tavola il rotolo al cioccolato: un modo originale e divertente per condividere un dolce classico e veloce da preparare. Pronta in meno di mezz'ora, questa soffice spirale di pan di Spagna è farcita con una crema al cioccolato che dona al rotolo la giusta morbidezza. Viene l'acquolina in bocca solo a guardarlo! Il pan di Spagna è una preparazione base della pasticceria che potete anche trovare già pronta, anche se la ricetta è davvero semplice: dovete solo stare attenti ai tempi di cottura e alla giusta doratura dell'impasto. Una volta pronto, conservate il rotolo al cioccolato a temperatura ambiente, coperto con un panno e in un luogo asciutto.



INGREDIENTI:

72 g tuorlo
72 g albume
4 g acqua
7 g miele
72 g zucchero
2 g buccia di limone
2 g vaniglia
72 g farina
Un vasetto di crema fondente Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
25 min



Porzioni
4

1

Per preparare il rotolo al cioccolato iniziate dal pan di Spagna: in una boule montate i tuorli con acqua, miele, 30 g di zucchero, buccia di limone e vaniglia. A parte montate gli albumi con il restante zucchero. Unite il secondo composto al primo, unendo a poco a poco anche la farina.

CONSIGLIO

In alternativa al tappetino in silicone per forno, potete usare per stendere e cuocere il pan di Spagna della carta forno. In questo caso abbiate l'accortezza di cuocere l'impasto per 3 minuti.



2

Su un piano d'appoggio aprite il tappetino in silicone per forno, che in gergo si chiama silpat. Questo materiale rallenta la conduzione del calore. Sopra stendetevi il composto ottenuto.

Cuocete in forno per 5 minuti a 240 C°. A cottura ultimata dovreste ottenere un pan di Spagna dorato in superficie.



3

Stendete ora la crema al cioccolato sul vostro strato di pan di Spagna e procedete con l'arrotolamento.

Servite il rotolo al cioccolato tagliato a fettine, formando tante girelle a cui potete accompagnare un po' di golosa crema fondente. A piacere, spolverate con zucchero a velo.

