

Pasta biscotto al cacao

Categoria: Ricette di Base - Dolci



Informazioni Generali

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| Preparazione: 20 min | Cottura: 6 min | Dosi per: 6 persone |
| Costo: Molto Basso | Difficoltà: Molto Basso | |



La pasta biscotto al cacao (o pan di spagna arrotolato) è una base morbida preparata con l'aggiunta del cacao in polvere caratterizzata da una consistenza sottile ed elastica che permette la preparazione di rotoli da farcire con ripieni dolci a scelta come marmellate e creme.

Come per la pasta biscotto classica, il procedimento è semplice e veloce infatti sono sufficienti pochissimi minuti di cottura in forno ed è inoltre possibile congelare la pasta biscotto al cacao una volta cotta.

Ingredienti

| | |
|---|--|
| >> Acqua 1 cucchiaio | >> Uova 4 medie |
| >> Cacao in polvere amaro 25 gr | >> Vaniglia semi di 1/2 bacca o 1 bustina di vanillina |
| >> Farina 35 gr | >> Zucchero 80 gr |
| >> Miele 10 gr | |

Preparazione



Dividete i tuorli (dovranno pesare circa 80 gr) dagli albumi (1) (dovranno pesare circa 120 gr) e sbattete i tuorli per almeno 10 minuti assieme a 30 gr di zucchero (2), al miele, all'acqua e alla vaniglia (3).



Montate i tuorli fino a che non diventino chiari e molto spumosi (4). Montate anche gli albumi a neve non troppo ferma (5) (in modo che non si formino grumi quando li unirete ad altri ingredienti) assieme al restante zucchero (50 gr) , quindi unite i due composti con una spatola senza smontarli (6). Aggiungete delicatamente la farina setacciata assieme al cacao in polvere ed amalgamate il composto.



Stendete l'impasto su di un foglio di carta forno e livellatelo con una spatola piatta e liscia fino a raggiungere lo spessore di 1 cm (7). Infornate in forno statico già caldo a 220° per 6-7 minuti (non di più); la superficie del dolce deve diventare appena dorata e non dovrete mai aprire il forno che tratterrà al suo interno l'umidità. Estraete la pasta biscotto dal forno, toglietela immediatamente dalla teglia, poggiandola con tutta la carta forno su di un piano. Spolverizzate subito la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato (8) (servirà a non farla appiccicare) e sigillatela immediatamente con della pellicola (9), ripiegandola anche sotto i lati in modo che la pasta biscotto, raffreddandosi, trattenga al suo interno tutta l'umidità che servirà a renderla elastica e l'aiuterà a piegarsi senza creparsi. Quando la pasta biscotto sarà fredda togliete la pellicola, farcitetela con il prodotto prescelto e arrotolatela.