

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Rotolo Mimosa alle Fragole

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Stai cercando un'alternativa scenografica ma **veloce** alla classica torta? Il **rotolo mimosa alle fragole** è la soluzione perfetta: una variante soffice, moderna e incredibilmente golosa, ideale per celebrare la **Festa della Donna** o per un fine pasto primaverile.

Rispetto alla tradizionale torta mimosa, questo formato si prepara in molto meno tempo. Il segreto del successo sta tutto nella base: una pasta biscotto fatta in casa elastica e profumata, pronta in pochi minuti di forno e perfetta per essere arrotolata senza rompersi.

La farcitura è un classico intramontabile: una ricca crema pasticcera vellutata, unita alla panna montata per creare una **crema chantilly** irresistibile

che avvolge le fragole fresche a pezzetti. Se cerchi altri spunti con questi ingredienti, prova anche la classica [torta mimosa alle fragole](#) o l'originale [cheesecake mimosa](#).

Per chi ama le presentazioni eleganti e veloci, questo rotolo è una valida alternativa alla [torta mimosa nel bicchiere](#). E se vuoi stupire i tuoi ospiti con un intero menu a tema, non dimenticare di preparare anche i divertenti [tramezzini mimosa salati](#)!

## INGREDIENTI PER LA BASE DI PASTA

### BISCOTTO

UOVA INTERE 3

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

LATTE 20 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA BASE MIMOSA

UOVA INTERE 3

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO 80 gr

LATTE 20 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA CREMA

### DIPLOMATICA

TUORLI D'UOVO 4

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

FARINA 00 30 gr

LATTE INTERO 500 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 gr

## INGREDIENTI PER LA FARCITURA E

### FINITURA

FRAGOLE FRESCHE 100 gr

FOGLIE DI MENTA

# COME PREPARARE IL ROTOLO MIMOSA ALLE FRAGOLE: LA RICETTA

**1** Per realizzare il tuo **rotolo mimosa**, dovrai preparare due basi di **pasta biscotto** soffice. La prima verrà stesa sulla classica **leccarda** da forno per formare il rotolo, mentre la seconda, cotta in una teglia più piccola, servirà per creare l'iconico **effetto mimosa** della decorazione esterna. Entrambe le basi condividono gli stessi ingredienti e lo stesso procedimento.

Inizia versando le **uova intere** in una ciotola capiente e aggiungi lo **zucchero**. Lavora i due ingredienti con le **fruste elettriche** per diversi minuti: dovrai ottenere un composto molto chiaro, **soffice e spumoso**, fondamentale per la riuscita del dolce.





**2** Aggiungi la **farina** poco alla volta e, una volta che sarà stata completamente assorbita, versa anche il **latte**. Continua a **mescolare con le fruste** elettriche a bassa velocità per mantenere il composto omogeneo e senza grumi.

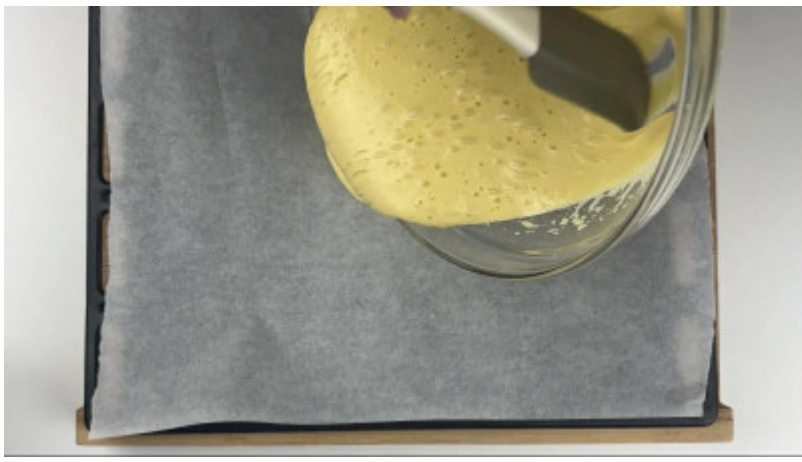
Unisci infine un pizzico di **sale** e il **lievito** setacciato. Lavora l'impasto ancora per qualche istante fino al **completo assorbimento** di tutti gli ingredienti: il risultato deve essere una massa liscia e fluida.





**3** Versa l'impasto ottenuto su una **leccarda** precedentemente ricoperta con un foglio di **carta forno**. Livella bene la superficie con una spatola o il dorso di un cucchiaio, cercando di distribuirlo in modo uniforme su tutta la superficie.

Cuoci in **forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti**. Presta attenzione alla cottura: la pasta biscotto deve risultare dorata ma rimanere chiara ed elastica per permetterti di arrotolarla senza crepe.



**4** Prepara una **seconda base** seguendo lo stesso identico procedimento della prima. Questa volta, però, versa il composto in una **teglia più piccola**, di circa 16x22 cm.

Cuoci anche questa base allo stesso modo, in **forno a 180° per 10 minuti**. Una volta sfornata, lasciala raffreddare: questa porzione sarà fondamentale per creare i classici cubetti dell'**effetto mimosa**.





**5** Una volta cotte, **sforna le due basi**. Mentre la pasta biscotto della leccarda è ancora calda, poggia un foglio di **carta forno pulita** sopra la superficie.

Con un movimento deciso, gira la base al contrario e **sfila delicatamente la carta forno** usata in cottura. Ora, procedi ad **arrotolare la pasta biscotto** partendo dal lato corto, aiutandoti con la carta pulita sottostante: questo permetterà al rotolo di prendere la forma corretta senza rompersi durante il raffreddamento.





**6** Prendi ora la **seconda base** (quella cotta nella teglia più piccola) e procedi a **eliminare i bordi** con un coltello ben affilato, così da tenere solo la parte centrale più chiara e soffice.

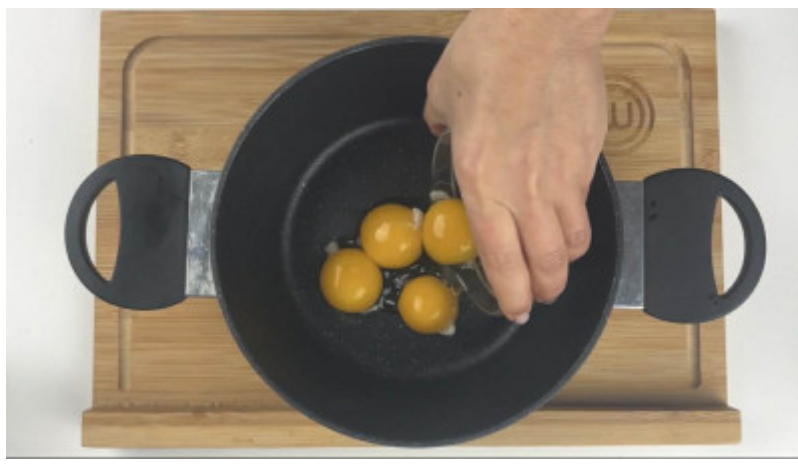
Taglia la pasta biscotto prima a **strisce** e successivamente a piccoli **cube**tti uniformi. Tienili da parte in una ciotolina: saranno i "fiori" di mimosa che regaleranno al tuo rotolo il suo aspetto unico.





**7** Passa ora alla preparazione della **crema pasticcera**. In una pentola dal fondo spesso, versa i **tuorli** e lo **zucchero**.

Inizia a mescolare i due ingredienti con una frusta a mano, poi aggiungi la **farina** setacciata. Continua a **mescolare energicamente** fino a quando la polvere non sarà stata completamente assorbita: dovrai ottenere una pastella densa, liscia e assolutamente **priva di grumi**, fondamentale per la cremosità finale.



8 Versa il **latte a filo** nel composto, continuando a mescolare energicamente con una frusta

a mano. Questo passaggio è fondamentale per non rischiare di formare **grumi** e ottenere una base liscissima.

Aggiungi l'**estratto di vaniglia** (o i semi di una bacca) e sposta la pentola sul fuoco. Porta il tutto a **bollore** continuando a mescolare: in pochi minuti la crema inizierà ad **addensarsi**. Una volta ottenuta una consistenza soda e vellutata, la tua crema pasticcera sarà pronta.





- 9 Prima di procedere con la farcitura, assicurati di far **raffreddare completamente** sia la base del rotolo che la crema pasticcera. Questo passaggio è fondamentale: se la crema fosse ancora tiepida, rischierebbe di smontare la panna, compromettendo la consistenza del dolce.

In una ciotola ben fredda, versa la **panna fresca** e montala con le fruste elettriche fino a ottenere una **neve ben ferma**. Unisci quindi la panna montata alla crema ormai fredda, incorporandola con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Avrai così ottenuto una **crema chantilly** (all'italiana) soffice e vellutata, pronta per il tocco finale.





**10** Lava accuratamente le **fragole** sotto l'acqua corrente e asciugale con cura. Elimina le foglie verdi e procedi a **tagliarle a piccoli pezzetti**.

Ti consiglio di mantenere le dimensioni dei cubetti piuttosto ridotte: questo ti permetterà di **distribuire la frutta in modo uniforme** e faciliterà la chiusura del rotolo, evitando che la pasta biscotto si rompa o crei delle gobbe antiestetiche.



**11** Riprendi il tuo **rotolo di pasta biscotto** e **srotolalo delicatamente**. Noterai che la parte esterna dorata tenderà a rimanere attaccata alla carta forno: non preoccuparti, è un

effetto del tutto normale dovuto all'umidità e al calore sprigionati durante il raffreddamento.

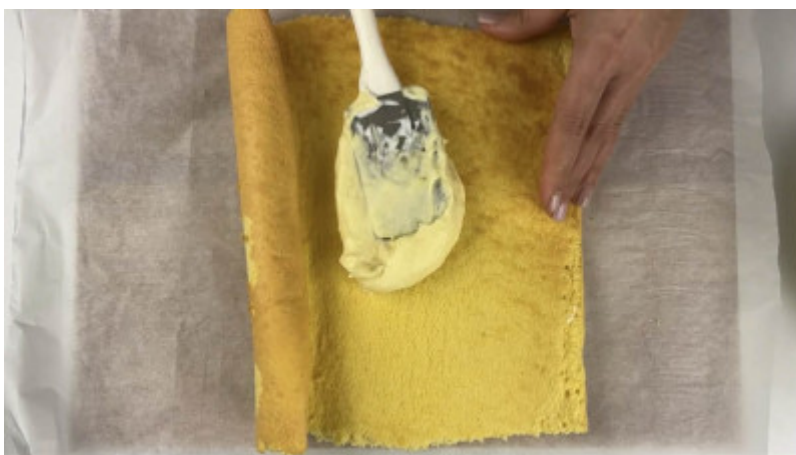
In questa ricetta, questo piccolo imprevisto è un grande vantaggio! Rimuovendo spontaneamente la "pellicina" dorata, otterrai una **base chiara e porosa**, ideale sia esteticamente che per far **aderire perfettamente** i cubetti di pasta che creeranno l'effetto mimosa finale.



**12** Per un risultato estetico impeccabile, inizia **tagliando le estremità** del rotolo con un coltello a lama liscia: in questo modo eliminerai le parti irregolari e otterrai bordi perfettamente dritti e precisi.

**Spalma una parte della crema chantilly** sulla superficie interna della pasta biscotto, lasciando liberi circa due centimetri dai bordi per evitare che il ripieno fuoriesca. Distribuisci uniformemente le **fragole a pezzetti** sopra la crema e procedi ad **arrotolare di nuovo** la base su se stessa, questa volta in modo più compatto.

Una volta richiuso, **ricopri l'intero rotolo** con la crema rimasta, aiutandoti con una spatola o il dorso di un cucchiaio. Questa copertura esterna non solo aggiungerà golosità, ma fungerà da "collante" fondamentale per la decorazione finale.





**13** Una volta distribuita la crema sulla superficie esterna, è il momento di creare il vero **effetto mimosa**. Prendi i cubetti di pasta biscotto preparati in precedenza e distribuiscili su tutto il rotolo. Assicurati di **premere leggermente** con il palmo della mano: questo piccolo accorgimento permetterà ai pezzetti di **aderire perfettamente** alla crema, evitando che cadano al momento del taglio.

Per un tocco di colore e freschezza professionale, **decora il rotolo** con qualche fogliolina di **menta fresca**. Il contrasto tra il giallo della decorazione e il verde della menta renderà il tuo dolce immediatamente riconoscibile e invitante.

Il tuo **rotolo mimosa alle fragole** è pronto! Prima di portarlo in tavola, però, lascialo **riposare in frigorifero per almeno due ore**. Questo passaggio è fondamentale affinché la crema si rassodi e i sapori si amalgamino perfettamente, garantendoti una fetta compatta e precisa al momento del servizio.





## CONSERVAZIONE E SEGRETI: SI PUÒ PREPARARE IL GIORNO PRIMA?

Il **rotolo mimosa alle fragole** è un dolce che trae grande beneficio dal riposo. Se ti stai chiedendo se **si può preparare il giorno prima**, la risposta è assolutamente sì! Anzi, prepararlo in anticipo permette alla crema di insaporire la pasta biscotto, rendendo il dolce ancora più armonioso e facile da tagliare.

Per una conservazione ottimale, tieni a mente questi semplici passaggi:

**In frigorifero:** Il rotolo si conserva perfettamente per **2 giorni**. È fondamentale riporlo sotto una **campana di vetro** o in un contenitore ermetico per evitare che la pasta biscotto si asciughi o che la crema assorba gli odori degli altri alimenti.

**Temperatura di servizio:** Estrai il dolce dal frigo circa 10-15 minuti prima di servirlo. Questo piccolo accorgimento permetterà alla **crema chantilly** di recuperare la sua morbidezza ideale.

**Congelazione:** Ti sconsiglio di congelare il rotolo mimosa. La presenza delle **fragole fresche** e la struttura della crema pasticcera tenderebbero a perdere consistenza e acqua durante lo scongelamento, compromettendo la resa finale.

**Il consiglio in più:** Se hai intenzione di servirlo dopo molte ore, puoi aggiungere le **foglioline di menta** solo all'ultimo momento. In questo modo rimarranno verdi, turgide e profumatissime,

garantendo un effetto estetico da pasticceria.