

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *QUALCHE ORA DI RAFFREDDAMENTO DELLA CREMA*



Il famoso rotolo al cioccolato che prende nomi diversi nelle diverse regioni d'Italia, c'è chi lo chiama appunto "rotolo" chi lo chiama "salame" chi ancora lo chiama "tronchetto"....fatto sta che è una delizia a qualsiasi latitudine vi troviate!

La particolarità di questo dolce risiede principalmente nella base biscuit che sottintende un'insidia, ovvero riuscire ad arrotolarla senza romperla! Una vera magia, ma basta provare una volta per capire che non solo è possibile ma è

addirittura semplice, basta seguire il video! Se poi siete nutella addicted provate anche la versione del [rotolo](#) con questa crema.

PER IL BISCUIT

UOVA 3

AMIDO DI MAIS 30 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO 80 gr

SALE 1 pizzico

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

LATTE INTERO 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 120 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

BURRO 20 gr

PER LA GLASSA A SPECCHIO

PANNA 125 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

BURRO 20 gr

GLUCOSIO 25 gr

PER DECORARE

FARINA DI COCCO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate da subito il forno a 180°C poichè la preparazione del biscuit sarà piuttosto veloce.

Dividete gli albumi dai tuorli, utilizzate una ciotola più grande per i tuorli.

Montate dapprima gli albumi con un pizzico di sale, aiutatevi con delle fruste elettriche oppure con una planetaria dotata di gancio a frusta. Gli albumi sono pronti quando saranno montati a neve ferma.



2 Montate, a parte, i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 3 Setacciate, quindi, il lievito e l'amido di mais ed incorporateli alla montata di tuorli mescolando dal basso verso l'alto.



- 4 Incorporate, ora, gli albumi, pochi per volta e mescolando sempre dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 5** Prendete una teglia rettangolare di circa 30x40 cm, foderatela con un foglio di carta forno e distribuitevi la pastella appena realizzata livellandola con una spatola in silicone.

Infornate il biscuit per circa 10 minuti o fino a che non risulterà leggermente dorato in superficie.



- 6** Dedicatevi, ora alla crema al cioccolato: fate scaldare molto bene il latte.



7 A parte miscelate con una frusta i tuorli con lo zucchero e la maizena.



8 Quando il latte giunge a bollire, unite il composto a base di tuorli mescolando velocemente, quindi fate addensare la crema sul fuoco.

Una volta addensata e mentre è ancora molto calda, versatela sul cioccolato spezzettato e fatelo fondere e incorporare alla crema.

Unite, infine anche i 20 g di burro per perfezionare la crema.

Coprite la crema con un foglio di pellicola trasparente a contatto e lasciate da parte a freddare.





9 Una volta cotto il biscuit, rimuovetelo immediatamente dalla teglia per evitare che continui a cuocere, fatelo freddare leggermente quindi farcitelo con la crema al cioccolato.





- 10** Arrotolate delicatamente il biscuit aiutandovi, se preferite, con la carta forno. Per essere più sicuri che il rotolo mantenga la forma, avvolgetelo con la carta forno o con della pellicola stringendo bene e riponetelo in frigorifero per un'oretta o in freezer per metà tempo.



- 11** Nel frattempo preparate la glassa al cioccolato: fate fondere il cioccolato al microonde o a bagno maria sul fuoco. Scaldate anche la panna e unite i due ingredienti in un bricco capiente.





12 Aggiungete, mescolando, anche il glucosio ed il burro quindi emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione.



13 Riprendete il rotolo dal frigorifero, pareggetelo e trasferitelo su di una griglia sotto la quale avrete posto una teglia.

Versate la glassa sopra il rotolo e lisciatela con una spatola, cospargete la superficie del rotolo con del cocco grattugiato.

Mettete da parte il dolce affinché la glassa s'asciughi, quindi servitelo tagliato a fette.



CONSIGLIO