

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo Paradiso con Crema al Latte

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Il rotolo paradiso è un dolce cremosissimo, soffice come una nuvola e dal gusto delicato. È la merenda perfetta che conquisterà subito grandi e piccini!

Si prepara con una base di [pasta biscotto](#) morbidissima, simile al [pan di Spagna](#), ma molto più sottile e incredibilmente flessibile.

All'interno troverai un vortice di golosa [crema al latte](#), arricchita con panna e un tocco di miele. Una farcitura semplice, genuina e irresistibile.

Come arrotolare la pasta senza romperla?

Il vero segreto è avvolgere la base in uno

strofinaccio pulito e leggermente umido appena sfornata, quando è ancora calda. L'umidità manterrà l'impasto elastico, evitando fastidiose crepe.

Il trucco per una crema ferma e compatta:

Usa sempre panna freddissima di frigo. Ti consiglio di mettere in frigorifero per qualche minuto anche le fruste e la ciotola: così la farcitura monterà alla perfezione e non colerà fuori dai bordi del rotolo.

Rotolo paradiso senza latte condensato?

Certo che si può! Se non lo hai in dispensa, ti basterà montare la panna fresca con due cucchiaini di zucchero a velo e incorporare delicatamente 250g di mascarpone o formaggio spalmabile.

E se ami i sapori decisi e i bei contrasti di colore, devi assolutamente provare la variante di questo rotolo utilizzando una [base di bisquit al cioccolato](#). Sarà un successo!

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

UOVA 3 medie - 165 gr

ZUCCHERO 60 gr

FARINA 00 60 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA CREMA AL LATTE

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE CONDENSATO 70 gr

MIELE 20 gr

COME PREPARARE IL ROTOLO PARADISO CON ISTRUZIONI PAZ

1 Inizia subito preparando la **pasta biscotto**, così avrò tutto il tempo necessario per raffreddarsi.

Separa con cura i tuorli dagli albumi, dividendoli in due ciotole capienti (ricorda che quella per gli albumi deve essere sgrassata alla perfezione!).

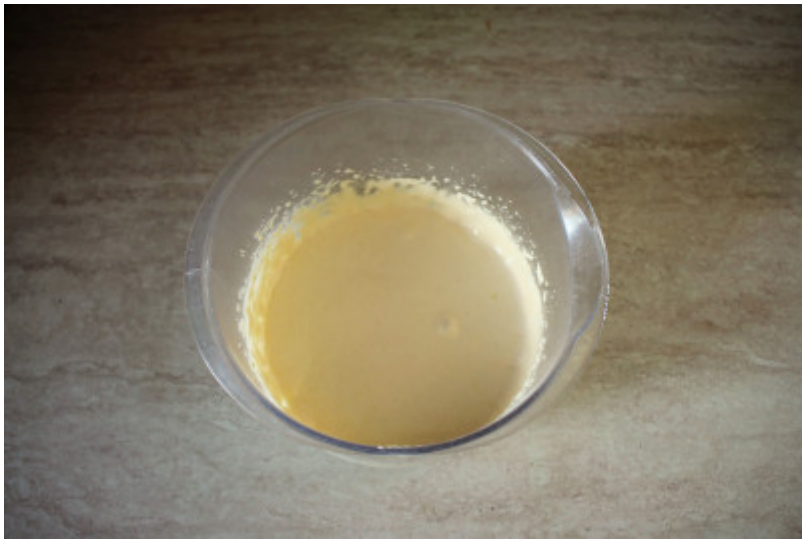
Ora prendi lo sbattitore elettrico e monta i tuorli insieme allo zucchero. Lavorali per qualche minuto finché non otterrai un composto chiaro, gonfio e spumoso.



2 A questo punto, unisci la farina e il lievito precedentemente setacciati. Aggiungili a pioggia, poco alla volta, per evitare di formare fastidiosi grumi.

Usa una spatola morbida in silicone e mescola con movimenti ampi e molto delicati, procedendo sempre dal basso verso l'alto.

Il segreto per un impasto perfetto: lavora il composto lentamente per non smontare le uova. È il trucco fondamentale per garantirti una base elastica e sofficissima!



- 3 Prendi una seconda ciotola e assicurati che sia perfettamente pulita, così come le fruste: anche una minima traccia di grasso impedirà agli albumi di gonfiarsi a dovere.

Monta gli albumi a neve fermissima lavorandoli con pazienza.

Come capire se sono pronti? Fai la prova della ciotola! Inclinandola, la morbida nuvola bianca dovrà rimanere ben salda e aggrappata al fondo, senza scivolare via.



4 Solo quando gli albumi saranno montati a regola d'arte, potrai unirli al resto dell'impasto.

Aiutati con una spatola morbida (o una frusta a mano) e amalgamali con estrema delicatezza per non rovinare il lavoro fatto finora.

Il movimento corretto: procedi rigorosamente dall'alto verso il basso. In questo modo continuerai a incamerare aria e la base del tuo rotolo paradiso risulterà sofficissima!



- 5 Prendi una teglia rettangolare (le dimensioni ideali sono circa 30 x 25 cm) e foderala accuratamente con un foglio di carta da forno.

Versa delicatamente il composto spumoso all'interno della teglia, assicurandoti di raccoglierlo tutto dalla ciotola.

Un passaggio fondamentale: aiutandoti con la spatola, livella bene la superficie per ottenere uno spessore uniforme. Questo ti garantirà una cottura perfetta e omogenea in ogni punto!



6 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per appena 10 minuti.

Fai molta attenzione: la pasta biscotto deve rimanere chiara e morbidissima. Se la cuoci troppo si seccerà e si spezzerà irrimediabilmente quando andrai ad arrotolarla.

Appena sfornata, esegui subito il passaggio più importante: trasferisci la base, ancora calda e con la sua carta forno, su uno strofinaccio di cotone pulito e leggermente inumidito.

Questo infallibile trucchetto tratterrà l'umidità all'interno dell'impasto, garantendoti una piegatura perfetta, elastica e senza crepe!



- 7 Copri la superficie con un secondo foglio di carta da forno e inizia ad arrotolare la pasta biscotto con delicatezza, partendo dal lato più corto.

Lascia raffreddare completamente il rotolo chiuso in questa posizione.

Perché è così importante? Questa operazione fa in modo che la base prenda la sua forma piegata mentre è ancora umida e flessibile. In questo modo, quando l'andrai a srotolare per farcirla, non si spaccherà!



8 È arrivato il momento di preparare la farcitura: una dolcissima e candida crema al latte.

Versa in una ciotola capiente la panna liquida, aggiungendo subito anche il latte condensato e il tocco speciale del miele.

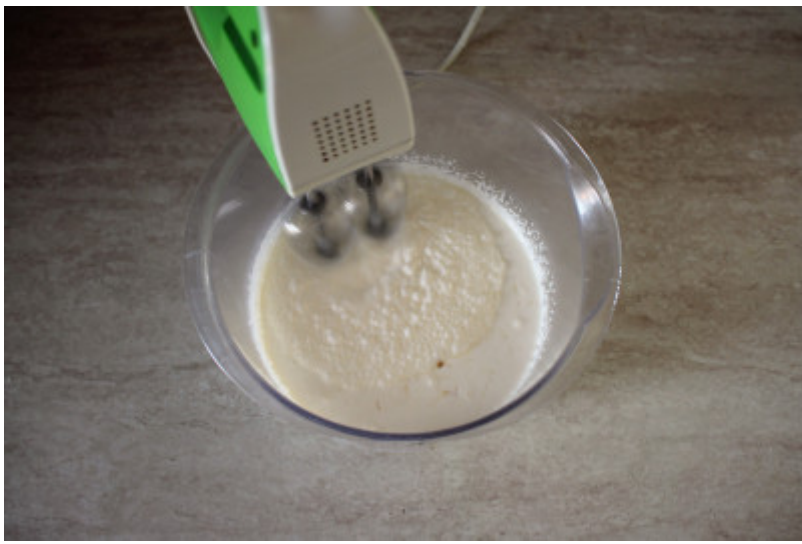
Il trucco d'oro: assicurati che la panna sia freddissima di frigorifero! Questo piccolo, ma fondamentale accorgimento, è il segreto per farla montare alla perfezione in pochissimi minuti.



9 Aziona le fruste elettriche alla massima velocità per montare il tuo composto dolce e profumato.

Lavora la crema con pazienza finché non diventerà gonfia, soda e perfettamente compatta.

Un piccolo accorgimento: tieni d'occhio la consistenza e fermati non appena è ben ferma. Se la monti eccessivamente, la panna rischia di impazzire e trasformarsi in burro!



10 Srotola con molta cura la pasta biscotto ormai fredda. Liberala dallo strofinaccio e stacca delicatamente la carta da forno.

Un tocco da vera pasticceria: rifila i bordi con un coltello liscio e affilato, in modo da renderli dritti e regolari per un risultato estetico impeccabile.

Ora arriva la parte più golosa: versa la crema al latte sulla base e stendila con la spatola, creando uno strato generoso e super uniforme.



11 Inizia ad arrotolare il dolce partendo dal lato più corto, procedendo con cura per non far schiacciare la farcitura verso l'esterno.

Il dettaglio che fa la differenza: assicurati che la linea di chiusura del rotolo rimanga sempre rivolta verso il basso, a contatto con il vassoio o il piano di lavoro.

In questo modo, sarà il peso stesso del dolce a mantenerlo perfettamente sigillato, impedendogli di srotolarsi e perdere la sua bellissima forma cilindrica!



12 Avvolgi ben stretto il rotolo nella carta da forno o in un foglio di pellicola trasparente, chiudendo le estremità a mo' di caramella.

Riponilo in frigorifero a riposare per almeno un paio d'ore. **Non saltare questo passaggio:** è essenziale per far rassodare la crema al latte e ottenere fette dal taglio perfetto e netto.

Tira fuori il tuo rotolo paradiso dal frigo circa 5 minuti prima di servirlo, così la pasta biscotto riprenderà la sua naturale morbidezza.

Completa l'opera con una generosa spolverata di zucchero a velo, affetta e preparati a gustare questa dolcissima e soffice nuvola!



COME CONSERVARE IL TUO ROTOLO PARADISO

Puoi conservare il rotolo paradiso in frigorifero, ben chiuso in un contenitore ermetico o avvolto nella pellicola trasparente, per un massimo di 3 giorni.

La pellicola è fondamentale per evitare che la pasta biscotto si asciughi e per impedire alla crema al latte di assorbire gli odori degli altri alimenti presenti in frigo.

Consiglio per il freezer:

Se vuoi, puoi anche congelarlo già tagliato a fette, avvolgendo ogni porzione singolarmente nella pellicola alimentare. Si conserverà perfettamente per circa un mese!

Quando avrai voglia di un dolce risveglio o di una merenda golosa, ti basterà trasferire le fette dal freezer al frigorifero qualche ora prima di servirle.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Vuoi che il tuo rotolo paradiso sia davvero impeccabile? Ecco qualche piccolo segreto del mestiere per renderlo ancora più speciale e goloso.

Uova a temperatura ambiente:

Tirale fuori dal frigo almeno un'ora prima di iniziare. Le uova a temperatura ambiente montano molto più velocemente e inglobano più aria, rendendo la pasta biscotto super soffice.

Attenzione al forno:

Ogni forno è diverso, quindi fai la prova del dito! Appoggia delicatamente i polpastrelli sulla superficie della base: se fa una leggera "resistenza" ed è dorata, sfornala subito per non farla seccare.

Aromatizza l'impasto:

La base del rotolo è un'ottima tela bianca. Aggiungi i semi di una bacca di vaniglia o la scorza grattugiata di un limone non trattato per un profumo intenso e irresistibile.

Il trucco per il taglio perfetto:

Per ottenere fette nette e precise, immergi la lama di un coltello liscio in acqua calda. Asciugala bene prima di ogni taglio e vedrai che la crema non creerà sbavature!