

ANTIPASTI E SNACK

Tronchetto al formaggio e salmone con crema al burro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di farina bianca
4 uova
20 g di zucchero
300 g di philadelphia
100 g di salmone affumicato
1 cucchiaio di senape (facoltativo)
2 cucchiari di vodka (facoltativo)
1 cucchiaino di succo di limone
300 g di burro
3 cucchiari di aceto balsamico
20 g di pasta d'acciughe.

PREPARAZIONE

1 Per la crema al formaggio, versare in una ciotola il philadelphia con la senape e il succo di

limone. Lavorarlo per qualche minuto con le fruste elettriche. Incorporare la vodka goccia a goccia continuando a lavorare con le fruste. Riporre in frigorifero fino al momento di farcire il tronchetto.



2 Riscaldare il forno a 200°C.

Foderare la placca con della carta da forno e spennellarla di burro fuso. Dividere le uova e montare gli albumi a neve ferma.



3 Incorporare ai tuorli lo zucchero e montare.

Setacciare la farina con il lievito ed aggiungerlo al composto di tuorli e zucchero continuando a montare e alternandolo con un paio di cucchiaini d'acqua fredda.

Incorporare gli albumi, ottenendo una pastella fluida, ma non liquida.



4 Trasferirla sulla placca da forno e infornare per circa 13 minuti.



5 Capovolgere la placca su un telo da cucina e sfilarla. Spennellare la carta con acqua fredda e staccarla.



- 6 Far intiepidire la pasta e spalmarla con la crema di formaggio e il salmone affumicato. Arrotolare la pasta sopra il ripieno aiutandosi con il telo.

Sistemare il rotolo in frigorifero per 30 minuti.

Per la crema al burro: mentre il tronchetto è in frigorifero, preparare la crema al burro. Mettere nel bicchiere del robot il burro a pezzi e a temperatura ambiente e montarlo finchè non ne risulterà una crema gonfia e liscia.

Aggiungervi pian piano un po' di sale, la pasta d'acciughe e l'aceto balsamico.

Trasferire la crema in una tasca da pasticciare (per far sì che la crema non diventi troppo morbida mettere la tasca da pasticciare nel freezer per 10 minuti).



- 7 Togliere il tronchetto dal suo telo e sistemarlo sul piano di lavoro. Ricoprire la superficie con la crema al burro.

Tagliare due fette oblique dalle estremità e appoggiarle sul tronchetto capovolte.





8 Decorare la preparazione a piacere.



Le dosi indicate sono per 8 persone.

NOTE