

Biscotto arrotolato (preparazione a caldo)

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 15.11.2012

Ingredienti per 1 Stücker/0.5 kg al 100% (quantità netta)

250 g Uova intere pastorizzate
175 g Zucchero crist.
125 g Farina bianca
25 g Burro

Mise en place

- Setacciare la farina
- Far fondere il burro
- Foderare una placca di cottura con carta da forno

Preparazione

- Battere le uova e lo zucchero a bagno-maria fin che lo zucchero é sciolto (massimo 50°C)
- Togliere dal bagno-maria e continuare a battere con velocità media nella batteuse fino a massa cremosa, leggera e fredda.
- Incorporare delicatamente la farina, poi delicatamente il burro tiepido
- Ripartire la massa sulla placca e cuocere in forno a ca. 220°C
- A cottura terminata cospargere di zucchero e rovesciarla su un foglio di carta forno
- Dopo il raffreddamento togliere il foglio di carta della base
- Riempire con il ripieno previsto e arrotolare ben stretto
- Cospargere di zucchero al velo e tagliare a fette regolari
- Servire con una salsa alla frutta

Osservazioni

- La quantità 1 pz di questa ricetta é per 1 placca a forno GN 1/1