

Pasta biscotto

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 6 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



La pasta biscotto è una base morbida, sottile ed elastica che viene usata principalmente per produrre rotoli farciti con ripieni dolci dei più svariati come marmellate, creme e ganache.

La consistenza della pasta biscotto è soffice e ricorda quella del pan di spagna, per questa sua peculiarità la pasta biscotto è conosciuta anche come pan di spagna arrotolato. Il procedimento della pasta biscotto è semplice e veloce infatti sono sufficienti pochissimi minuti di cottura in forno ed è inoltre possibile congelare la pasta biscotto una volta cotta.

Ingredienti

» Farina 100 gr	» Vaniglia semi di 1/2 bacca o 1 bustina di vanillina
» Miele 10 gr	» Zucchero 140 gr
» Uova 5	

Preparazione



Dividete i tuorli (dovranno pesare circa 100 gr) dagli albumi (dovranno pesare circa 150 gr) e sbattete i tuorli per almeno 10 minuti assieme a 90 gr di zucchero (1), al miele (2) e alla vaniglia fino a che non diventino chiari e molto spumosi (3).



Montate gli albumi a neve non troppo ferma assieme al restante zucchero, in modo che non si formino grumi quando li unirete ad altri ingredienti (4), quindi unite i due composti con una spatola senza smontarli (5). Aggiungete la farina setacciata molto delicatamente ed amalgamatela (6).





Stendete l'impasto su di un foglio di carta forno, posto sulla leccarda, e livellatelo con una spatola piatta e liscia fino a raggiungere lo spessore di 1 cm (7). Infornate in forno statico già caldo a 220° per 6-7 minuti (non di più); la superficie del dolce deve diventare appena dorata e non dovrete mai aprire il forno che tratterrà al suo interno l'umidità. Estraiete la pasta biscotto dal forno, toglietela immediatamente dalla teglia, poggiandola con tutta la carta forno su di un piano. Spolverizzate la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato, in modo che non si appiccichi, (8) e sigillatela immediatamente con della pellicola, ripiegandola anche sotto i lati (9). In questo modo la pasta biscotto raffreddandosi trattiene al suo interno tutta l'umidità che servirà a renderla elastica e l'aiuterà a piegarsi senza creparsi. Quando la pasta biscotto sarà fredda togliete la pellicola, farcitela con il prodotto prescelto e arrotolatela.

Conservazione

La pasta biscotto si conserva, ancora avvolta nella pellicola, per 1-2 giorni, meglio se preparata e farcita subito.