Iginio Massari The Sweetman, la sfida del rotolo al limone. VIDEO

massari-1-838c484e

ROTOLO AL LIMONE

Ingredienti

Pasta biscotto (arrotolato)
100 g di tuorli
150 g di albumi
70 g di zucchero
50 g di amido di mais
70 g di olio di girasole
La scorza grattugiata di 1/2 limone
Crema al limone
150 ml di succo di limone
150 ml di succo d’arancia
100 g di zucchero
20 g di amido di mais
1 fialetta di aroma di limone
500 ml di panna liquida
Zucchero q.b.
Decorazioni
Zucchero a velo q.b.
Panna montata q.b.
Scorza di limone grattugiata q.b.

Preparazione

Pasta biscotto

Separare albumi e tuorli di 5 uova e mettere gli albumi in una ciotola capiente. Aggiungere un pizzico di zucchero e montare a neve ferma, quindi aggiungere 70 g di zucchero e frullare per bene. Poi incorporare i tuorli con una frusta, uno alla volta per mantenere soffice senza fare granire l'albume montato. Aggiungere con una marisa l'amido di mais setacciato, poi unire la scorza di mezzo limone grattugiata con l'olio di semi di girasole.

Preparare la teglia con carta da cottura, tipo 35x35cm, e versare la massa montata, livellare uniformemente con una spatola. Cuocere a 180 gradi per 15 minuti.

Crema al limone

In un pentolino versare lo zucchero e l'amido di mais, mescolare con una frusta e aggiungere il succo di limone, il succo d'arancia e portare sul fuoco continuando a mescolare fino a quando bolle. Spegnere il fuoco. Sfornare la pasta biscotto e spostarla dalla teglia a una griglia, lasciar raffreddare crema e biscotto per 15 minuti. Preparare la carta biscotto sostituendo la carta da forno con un foglio nuovo.

Per la farcia al limone: in una ciotola versare la panna fresca zuccherata, aggiungere una fialetta di aroma al limone e montiamo a neve ferma. Aggiungere la crema precedentemente preparata e frullare ancora per incorporarla. Versare metà della farcia sulla pasta biscotto e con una spatola livelliamo la superficie. Ora arrotolare lentamente per formare il rotolo al limone.

Composizione

Ricoprire tutto il rotolo con altra panna aiutandosi con una spatola. Infine con la sac a poche decorare tutta la superficie formando dei piccoli fiorellini. Tagliare le fettine di limone (che volendo possono anche prima essere passate in un po' di zucchero) e finire di decorare; mettere in frigo per circa due ore prima di servire.

Iginio Massari The Sweetman