

Tronchetti

rotoli dolci e salati per ogni occasione



da Coquinaria con amore



Gennaio 2008

<http://www.coquinaria.it>

Sommario

Rotoli dolci

ARROTOLATO ALLA MARMELLATA di Annamaria	4
PASTA PER ROTOLI DA LIBRO CORRIERE DELLA SERA di Annette	4
ROTOLO CON MARMELLATA di Anny.....	5
IDEA PER TRONCHETTO di Barbara	5
PASTA BISCOTTO di Betti.....	5
TRONCO AL CIOCCOLATO DELLA GIOIETTA di Betti	6
ROTOLO ALLE FRAGOLE di Betti	6
ROTOLO AL LEMON CURD E FRAGOLINE DI BOSCO di Chandra	7
TRONCHETTO ALLA CREMA DI COCCO di Claire	7
STRUDEL di Claire	8
TRONCHETTO NOCCIOCIOCCO di Clelia30	8
ROTOLO ALLE FRAGOLE di Concettina	9
SALAME DEL RE di Cristy73.....	10
PASTA BISCOTTO PER ROTOLO di DanielaF.....	10
TRONCHETTO BIANCO di DanielaF	10
TRONCHETTO DI NATALE MARIUCCIA di Danila	11
TRONCHETTO DI NATALE di Dianella Barnocchi	12
TRONCHETTO DI NATALE di *dottora nico*	13
IDEA PER TRONCHETTO di *dottora nico*	14
TRONCHETTO D'AUTUNNO CON GNOMO di ELENA63.....	14
PASTA BISCOTTO di Flaviasole	15
ROTOLO ALLA NUTELLA di Fiammetta	15
PASTA BASE PER ROTOLI DELLA MAMMA DI PAOLA di Gabrigabri	15
ROTOLO PARADISO di Gata.....	16
ROTOLO CON CASTAGNE di Giuliana	16
PASTA BISCOTTO DOLCE O SALATA di Graziana.....	17
PASTA BISCOTTO AL CIOCCOLATO DALLA 5° LEZIONE DEL CORSO DI PASTICCERIA di Graziella	17
TRONCHETTO DI NATALE CON RICETTA DI ROSSANINA di Kchia.....	18
ROTOLO MERINGATO DI ALDA di kela.....	18
PASTA BISCOTTO PER ROTOLO di Lallina.....	18
ROTOLO AL CIOCCOLATO E ARANCIA di LauraM	19
IDEA PER TRONCHETTO di Lu.....	19
VORTICE CON MARMELLATA DI FRAGOLE di Lu.....	20
GIRELLE di margi1961	20
ROTOLO DI MARMELLATA di Mari M.	21
TRONCHETTO DELLA felicità di Maria Letizia	23
TRONCHETTO DA LEZIONE N° 12 DI PASTICCERIA di Mariella.....	23
FONDI PER GATTÒ ARETINO / PASTA BISCOTTO di MarisaC.....	24
FONDO PER GATTÒ ARETINO DA "LA CUCINA ARETINA" di MarisaC..	24
IDEA PER ROTOLO di MarisaC	25
ROTOLO A POIS di MarisaC	25
TRONCHETTO AL CIOCCOLATO DA "LA CUCINA ITALIANA" DICEMBRE 1996 di MarisaC	26

TRONCHETTO BIANCO E ROSSO di MarisaC.....	26
GIRELLA AL CIOCCOLATO di Mart_a.....	27
TRONCHETTO DI NATALE di Micky	27
PASTA BISCOTTO di Monica	28
ROTOLO DI PAN DI SPAGNA CON PANNA E FRAGOLE di Nadia.....	28
TRONCHETTO BUON 2007 di Nennaki	29
BRACCIO DI GITANO di Numberone.....	30
ROTOLO KINDER di Numberone.....	30
TRONCO DI NATALE ALLE CASTAGNE di Numberone.....	31
BUCHE AU CHOCOLAT DI ALDA MURATORE di OrnellaO	31
TRONCO ALLA NOCCIOLA DI SERGIO SALOMONI di OrnellaO	32
TRONCHETTO DI NATALE AL CAFFÈ di Oumyousuf	33
ROTOLO AI FRUTTI DI BOSCO E PANNA di Paola Balestrini	34
DOLCE ELEONORA di Pinella	35
ROTOLO AL CIOCCOLATO di po-pio	35
ARROTOLATO DI GATTO di Quack.....	36
ROLLÒ DI BIGNÈ CON RICOTTA di ro	37
TORTION DI ZIA MARIA di Rosa Cremona	38
GIRELLE di RosalbaF.....	38
DOLCE "BIMBO IN FASCE" di RosalbaF	39
TRONCHETTI DI CAPODANNO di RosalbaF	40
GATTÒ ARETINO di Rossanina	41
PASTA BISCOTTO di Rossanina	42
SIMIL-GIRELLE di Rossanina	42
TRONCHETTO DI NATALE di Rossanina	43
TRONCHETTO PRALINATO di Rossanina.....	44
TRONCHETTO DI NATALE di *Sandra*	45
TRONCHETTO AI MARRONI di Serena	46
ROTOLO PER CELIACI di Silvia77	46
VARIANTE DELLA PASTA BISCOTTO DI FIAMMETTA di Stefi LaQuaglia	47
ROULADE DOLCE E SALATA di Tiziana B.	47
BUCHE AU CHOCOLAT DI ALDA MURATORE di Tiziana63.....	48
ROTOLO DI NUTELLA di Wanna.....	48

Rotoli salati

ROTOLO SALATO di Ambretta	49
SALAME AL PROSCIUTTO COTTO di DanielaF	49
ROTOLO DI BESCIAMELLA di EleonoraC.....	50
PASTA BISCOTTO SALATA di Graziana	50
ROULADE SALATA DI PARASILITI di MarinaB	50
TRONCHETTO SALATO di MarisaC.....	51
ROTOLO DI FRITTATA di Numberone	51
PIZZA CONDITA di Quack.....	53
ROTOLO DI PATATE di Quack.....	53
ROTOLO MATTO FARCITO di RosalbaF	53

TRONCHETTO DI VERDURE DA "LA CUCINA ITALIANA" DICEMBRE 1997	
di Rossa	55
ROTOLO DI FUNGHI E PROSCIUTTO di Stefani.....	55
ROTOLO DI PATATE SALATO di Stefani	56

ARROTOLATO ALLA MARPELLATA di Annamaria

2 uova
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di farina bianca
Sale
burro per la teglia
marmellata a scelta o nutella

Unire ai tuorli lo zucchero e montare bene, aggiungere un pizzico di sale e gli albumi montati a neve MOLTO soda. Amalgamare dolcemente e stendere l'impasto su una carta da forno unta leggermente di burro facendo uno strato di non più di mezzo cm.

Mettere il tutto sulla placca del forno molto caldo (se possibile a 250°) e lasciarlo cuocere per pochi minuti: è pronto quando la pasta diventa di un leggero color biscotto.

A quel punto togliere dal forno e IMMEDIATAMENTE rovesciare la pasta su un canovaccio (il movimento è facilissimo perché l'impasto rimane morbido e molto "malleabile") e spalmare di marmellata (io la sciolgo leggermente per poterla spalmare meglio).

A questo punto, aiutandosi col canovaccio, ma si può fare anche semplicemente con le due mani, si arrotola il biscotto e lo si mette un attimo ancora in forno, ma proprio un attimo. Sforzare.

PASTA PER ROTOLI DA LIBRO CORRIERE DELLA SERA di Annette

5 tuorli d'uovo
4 albumi
100 g farina
100 g zucchero

In una bastardella montate a neve ben ferma gli albumi con 60 g di zucchero e separatamente sbattete i tuorli con i restanti 40 g di zucchero. Mescolando delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto, aggiungete i tuorli agli albumi, quindi versate la farina setacciata, senza mai smettere di mescolare. Rivestite una teglia della grandezza di circa 35x40 cm con un foglio di carta da forno. Aiutandovi con una spatola da pasticceria, stendete sulla teglia il composto a un'altezza non superiore ai 4-5 mm. Infornate immediatamente a una temperatura di 220-230° e fate cuocere per 5 minuti, o finché la pasta sarà leggermente dorata in superficie (con il mio forno ci vogliono 15 minuti, ma è un po' debole).

Per dare la forma a rotolo, rifilare la crosta ai bordi e arrotolarla subito da calda fra la sua carta da forno e un canovaccio da cucina senza odori di bucato, e farla raffreddare così arrotolata. Poi srotolare e farcire a piacere.

Per ottenere un biscuit al cioccolato, sostituire 20 g di farina con pari quantità di cacao (questa variante non l'ho mai provata).

ROTOLO CON MARPELLATA di Anny



500 g farina
 3 uova
 100 g burro
 200 g zucchero (anche meno, dipende dalla marmellata)
 1 pizzico di sale
 mezza bustina di lievito

Fare la fontana, unire gli ingredienti e impastare velocemente, se risulta dura aggiungere 1 uovo o un po' d'acqua; stendere la pasta con il mattarello e spalmare con marmellata, io ho usata quella di mele, o quella di fichi con nocchie tostate e tritate.

Fare un rolo, mettere in uno stampo col buco e infornare a 180° per 30 minuti circa.

IDEA PER TRONCHETTO di Barbara

Io l'ho preparato per il pranzo di Natale, un paio d'anni fa.

Avevo usato la pasta biscotto spalmata di marmellata di arance amare e, per la decorazione esterna, ganache di cioccolato extrafondente messa a righe orizzontali, con la sac à poche.

L'abbinamento arancia amara-ciocco fondente era piaciuto molto.

PASTA BISCOTTO di Betti

4 uova
 2 tuorli
 150 g di zucchero
 1 busta di zucchero vanigliato (anche un po' meno)
 150 g di farina
 50 g di burro fuso freddo

Frullare le uova con tutto lo zucchero in un recipiente a bagnomaria, finché non saranno gonfie e calde. Raffreddare quindi il recipiente in acqua fredda e mescolare finché il contenuto non sarà raffreddato. Aggiungere la farina, poi il burro. Stendere sulla piastra ricoperta di carta forno e cuocere a 220° per circa 10 minuti. Rovesciare la pasta su un canovaccio ricoperto di zucchero, togliere la carta e arrotolare.

TRONCO AL CIOCCOLATO DELLA GIOIETTA di Betti

(la Gioietta è la mia mamma)

Unire a 3 rossi d'uovo 3 cucchiaini di zucchero e dopo averli un po' montati unire 3 cucchiaini di cacao. Montare le chiare a neve e unirle delicatamente al tutto. Ungere col burro un foglio di carta da forno, stendervi l'impasto e cuocere in forno per circa 7 minuti. Togliere dal forno e stendere sopra un tovagliolo bagnato. Voltare e togliere la carta.

Cospargere di panna montata, arrotolare e coprire ancora con panna montata. Decorare a piacere con codette.

ROTOLO ALLE FRAGOLE di Betti

Per la pasta biscotto:

4 uova

2 tuorli

150 g di zucchero

1 busta di zucchero vanigliato (anche un po' meno)

150 g di farina

50 g di burro fuso freddo

Per la farcia:

1/2 l di panna

500 g di fragole

50 g di zucchero

fragole per decorare

Frullare le uova con tutto lo zucchero in un recipiente a bagnomaria, finché non saranno gonfie e calde. Raffreddare quindi il recipiente in acqua fredda e mescolare finché il contenuto non sarà raffreddato. Aggiungere la farina, poi il burro. Stendere sulla piastra ricoperta di carta forno e cuocere a 220° per circa 10 minuti. Rovesciare la pasta su un canovaccio ricoperto di zucchero, togliere la carta e arrotolare.

Preparare la farcia: frullare o passare metà delle fragole e tagliare il resto a pezzetti. Montare la panna, unire la metà alla purea di fragole. Srotolare la pasta, stendervi sopra la panna alle fragole e ricoprire con le fragole a pezzetti. Arrotolare di nuovo e mettere in frigorifero. Al momento di servire ricoprire il rotolo con la restante panna montata e guarnire con fragole intere e ciuffi di panna. Guarnire di cioccolato, riccioli di cioccolato fondente ecc. e mettere in frigo.

Naturalmente questo è il classico dolce che va fatto e mangiato!

ROTOLO AL LEMON CURD E FRAGOLINE DI BOSCO di Chandra



Ho lavato delicatamente le fragoline di bosco e le ho messe a macerare con zucchero e succo di limone per un'intera notte coperte, in frigo.

Ho utilizzato la ricetta della pasta per rotoli di Rossanina.

Ho diviso il succo dai frutti e, nel primo, ho aggiunto un gocciolo di limoncello.

Dopo aver bagnato il rolo, ho spalmato il lemon curd e distribuito le fragoline.

Ho poi arrotolato e messo in frigo per qualche ora avvolto nell'alluminio.

Ho optato per una copertura di semplice zucchero a velo; sicuramente una bella decorazione di panna era più bella, ma non ho voluto appesantire troppo il tutto.

TRONCHETTO ALLA CREMA DI COCCO di Claire

Per la base:
100 g farina
100 g zucchero
3 uova

Per la crema:
150 g cioccolato bianco
150 ml panna
3 cucchiaini latte
2 uova



Fare una pasta biscotto sbattendo bene i rossi con lo zucchero ed aggiungendo poi la farina e gli albumi montati a neve. Versare il composto in una placca da forno rivestita di carta forno e cuocere a 180° per 20 minuti circa. Poi sfornare il biscotto su un telo da cucina o su altra carta forno e riarrotolare ancora caldo.

Fondere il cioccolato bianco con il latte, poi unire la panna montata ed i due albumi montati a neve. Porre la crema ottenuta in frigo per un'oretta. Infine assemblare il dolce spalmando la crema sul biscotto e arrotolandolo, ricoprire con la restante crema e spolverare abbondantemente di cocco disidratato.

L'ho presa da un giornale ed è davvero squisita.

STRUDEL di Claire

Gli strudel li ho fatti con la pasta sfoglia refrigerata anche se non c'entra granché... il risultato non è male. Uno l'ho fatto col classico ripieno alle mele e l'altro con ricotta setacciata con un po' di zucchero e nutella.

TRONCHETTO NOCCIOCIOCCO di Clelia30

Pasta savoiardo (dalle lezioni di pasticceria di Coquinaria):

4 tuorli

1 uovo piccolo

133 g di farina

133 g zucchero (83 gr + 50 gr)

17 g fecola

17 g acqua

1 pizzico di vanillina (o zucchero aromatizzato alla vaniglia)

1 cucchiaio di succo di limone

Farcia interna (ganache di ciocco bianco):

300 g cioccolato bianco

300 g panna fresca

Bagna aromatica:

200 g acqua

100 g zucchero

2 chiodi di garofano

1 pezzetto cannella

Copertura:

500 g mascarpone

2 cucchiai di zucchero a velo

360 g di crema alla nocciola spalmabile

200 g di panna montata e zuccherata

granella di nocciole q.b.

Rotolo:

Montare le uova con 83 g di zucchero per 4 minuti a velocità massima, poi aggiungere l'acqua e abbassare la velocità al minimo. Montare per un minuto e riprendere al massimo per 3 minuti. Montare a neve gli albumi con 50 g di zucchero per 5 minuti, versare il succo di limone a filo e montare per altri 10 minuti. Incorporare alle uova la farina, la fecola e la vanillina. Versare poi sulla meringa ed incorporare delicatamente. Cuocere il rotolo a 200° per 15 minuti.

Farcia:

Preparare la ganache nel modo classico. Far raffreddare, montare intanto la panna della crema di copertura.



Montare la crema di cioccolato con le fruste e aggiungere una generosa cucchiata di panna montata, amalgamare bene.

Bagna:

Far bollire gli ingredienti per 5 minuti.

Copertura:

Zuccherare il mascarpone, unire la crema alla nocciola e lavorare con le fruste. Amalgamare delicatamente.

Composizione:

Spennellare la pasta savoiardo con la bagna. Spalmare sul rotolo la crema di cioccolato. Arrotolare la pasta delicatamente. Ricoprire con la crema di nocciole e far aderire la granella su tutti i lati.

ROTOLO ALLE FRAGOLE di Concettina

Per il rotolo:

4 uova, 100 g di zucchero, 75 g di farina, 50 g di burro.

Per la farcia:

300 g di cioccolato bianco, 200 g di panna fresca, 200 g di panna montata, 2 cucchiari di rum, 400 g di fragole.

Rotolo: lavorare a lungo i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata ed il burro sciolto ma freddo, lavorare il composto e unire gli albumi montati a neve. Rivestite con la carta da forno una placca e versateci sopra il composto livellandolo. Cuocere per 15 minuti circa a 180°. A cottura ultimata sformate su un canovaccio cosperso di zucchero a velo e arrotolate, lasciate raffreddare e srotolatela per farcirla (questa operazione va fatta lentamente). Purtroppo non lo si può arrotolare da caldo altrimenti si smonta la panna. Io faccio così pure per il rotolo di Fiammetta se la farcia contiene panna montata.

Farcia: portare a ebollizione la panna, allontanate dal fuoco e unire il cioccolato spezzettato, mescolate a lungo e aromatizzate con i 2 cucchiari di rum, mettete la crema in frigo per 3 ore, trascorso il tempo aggiungere la panna montata (io ho immerso il fondo del recipiente pieno di crema in acqua fredda e poi un po' in frigo, risultato buono lo stesso).

A questo punto farcite il rotolo con la crema, cospargetela di fragole tagliate grossolanamente e arrotolate piano piano, adesso si può mangiare OPPURE se resistete mettetelo nel frigo, fa svenire ancora di più.

Le dosi della farcia per questo rotolo mi sono risultate un po' abbondanti, però con il rotolo di Fiammetta va preciso.

SALAME DEL RE di Cristy73

Per il biscotto: 3 uova, 125 g farina, 125 g zucchero, 1/2 bustina di lievito, buccia di limone grattugiata.

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere delicatamente la farina e il lievito. Stendere il composto su una leccarda coperta di carta forno e infornare a 180° per 10-12 minuti.

Appena pronto rovesciare il rotolo su uno strofinaccio inumidito, togliere la carta forno e arrotolare. Nel frattempo preparare una crema pasticciera con 2 tuorli d'uovo, 250 ml di latte, 3 cucchiaini di zucchero e 1 di farina, buccia di limone. Srotolare il rotolo ormai freddo e bagnarlo con una bagna a piacere (io metto acqua zucchero a bollire e aggiungo rum o strega). Ricoprire con la crema, evitando di metterne troppa lungo i bordi. Spolverizzare la crema di cacao amaro con un colino e arrotolare delicatamente.

PASTA BISCOTTO PER ROTOLO di DanielaF

3 uova
150 g di zucchero
75 g di farina
75 g di fecola
mezza bustina di lievito

Montare le chiare a neve, a parte lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere le farine setacciate con il lievito, incorporate le chiare. Cuocere per 15-20 minuti in forno già caldo a 200°.

Quando è cotto avvolgere in un panno umido, in modo da formare un salame. Una volta freddo stendetelo delicatamente, bagnate con liquore o spremuta di frutta, farcire a piacimento e riavvolgete.

TRONCHETTO BIANCO di DanielaF

Per il rotolo:
3 uova
100 g di farina 00
100 g di zucchero

Per il ripieno:
150 g cioccolato bianco
80 g di burro
un po' di rum
1 dl di panna fresca
2 albumi
2 cucchiaini di zucchero
farina di cocco

<http://www.coquinaria.it>



Montate bene ed a lungo i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina setacciata ed infine a mano gli albumi montati con un pizzico di sale. Versate in uno stampo imburrato o foderato con carta forno, io ho usato una teglia 35x24 cm, cuocere nel forno statico già caldo a 180° per 20 minuti.



Appena cotto togliete il dolce dallo stampo e avvolgetelo, dando la forma del rotolo, in uno strofinaccio umido e lasciare raffreddare.

Ho steso il rotolo ben freddo, ho bagnato un po' di rum mischiato ad uno sciroppo di zucchero ed acqua.

Ho fatto sciogliere il cioccolato bianco nel microonde con il burro ed un cucchiaino di rum e l'ho steso sul rotolo.

Ho montato la panna, gli albumi dove ho aggiunto un po' di zucchero sciolto in un

goccio d'acqua calda, ho messo insieme albumi montati alla panna ed ho steso il composto dentro il rotolo, lasciandone una parte per l'esterno, ho aggiunto delle scagliette di cioccolato bianco e delle scorzette di arancio, "cristallizzate". Arrotolato tutto con delicatezza, ho passato uno strato di panna e albumi all'esterno, e ho rotolato nella farina di cocco.

Il ripieno può essere fatto anche con una semplice ganache al cioccolato bianco aromatizzata.

TRONCHETTO DI NATALE MARIUCCIA di Danila

1 Kg di polpa di castagne
 1 hg e ½ di cioccolato fondente
 1 hg e ½ di margarina
 1hg e ½ di zucchero

Per la glassa al cioccolato per tronchetti:

1 hg di cioccolato fondente
 una noce di margarina
 1 cucchiaino di zucchero
 3 cucchiaini di acqua

Si usa la margarina di mais perché si amalgama meglio con le castagne.

Sciogliere a bagnomaria i tre ingredienti e amalgamarli al chilo di polpa di castagne passata fine (usa il passaverdura). Fare dei piccoli tronchetti e metterli nel freezer.

Il giorno successivo prepara la glassa. Per la glassa al cioccolato di copertura dei tronchetti metti 1 hg di cioccolato fondente, una noce di margarina, 1 cucchiaino di zucchero, 3 cucchiaini di acqua a far fondere a bagnomaria e ricoprire con la glassa il tronchetto.

Mettere di nuovo nel freezer, il giorno successivo si possono ricoprire con la carta stagnola e conservare in freezer.

Circa un' ora prima di usarli lasciarli a temperatura ambiente.

Si può servire con panna montata a ciuffetti e ciliegie rosse candite.

E' un ottimo dolce natalizio... è solo noioso da preparare con tutte le castagne da sbucciare e spellare, ma è davvero gradito.

TRONCHETTO DI NATALE di Dianella Barnocchi

150 g di cioccolato bianco, 3 uova, 2 albumi, 100 g di farina, 100 g di zucchero, 1 dl di panna fresca, 3 cucchiaini di latte intero, 200 g di farina di cocco, 80 g di burro, 1 cucchiaino di rum.

Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e chiaro.

Incorporate la farina setacciata, infine amalgamate delicatamente al composto gli albumi montati a neve ferma.

Foderate la placca da forno con un foglio di carta da forno imburrata. Versate il composto in uno strato omogeneo alto 1 cm abbondante e cuocetelo in forno caldo a 180° per 20 minuti.

Al termine della cottura, capovolgete la pasta su un altro foglio di carta da forno bagnato e strizzato, staccate la carta di cottura, arrotolate subito il rettangolo di pasta strettamente nella carta pulita e lasciate raffreddare.

Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro, il latte, il rum, fino ad ottenere una crema omogenea.

Incorporate i due albumi rimasti montati a neve ben ferma, poi la panna fredda montata.

Srotolate la pasta, spruzzatela sopra e sotto con un po' di rum e farcitela con circa 2/3 della spuma di cioccolato bianco. Arrotolatela di nuovo.

Cospargete un grande foglio di carta d'alluminio con il cocco grattugiato. Spalmate il rotolo con la spuma rimasta, poi passatelo nel cocco, in modo da ricoprirlo completamente. Mettete il rotolo in frigorifero per almeno 2 ore.

Volendo si può guarnire con ciliegie candite rosse o pistacchi tritati grossolanamente.

Toglietelo dal frigorifero e paregiate le estremità.

TRONCHETTO DI NATALE di *dottora nico*

Per 8 persone:

75 g farina
80 g zucchero
4 uova
vanillina

Crema alle nocciole:

5 tuorli di uova
100 g di zucchero
50 g di farina
½ l di latte
1 bustina di vanillina
2 dl di panna

80 g di nocciole sgusciate (se si trovano già tostate è meglio, perché si otterrà una crema più saporita).



Montare i tuorli con lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale. Aggiungere la farina setacciata e gli albumi a neve.

Versare il composto in una teglia foderata con carta forno imburrata e infarinata. Stenderlo uniformemente. Cuocere in forno caldo a 200° per 10-12 minuti al massimo, è importante tirarlo fuori quando è appena dorato, non deve cuocere troppo. Inumidire un canovaccio, versarvi sopra la pasta senza la carta forno, e arrotolare subito nel telo. Tenere in frigo arrotolato, per un'oretta.

Mentre stava in frigo ho preparato la crema alle nocciole, con una ricetta che ha postato fata qualche tempo fa.

Far scaldare il latte senza farlo bollire. Far tostare leggermente in forno preriscaldato a 180° le nocciole. Toglietele dal forno e privarle della pellicina che le ricopre strofinandole con un canovaccio pulitissimo. Tritarle finemente, riducendole in polvere. Mettere in una terrina i tuorli con lo zucchero, mescolarli con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Aggiungervi, poco alla volta, la farina setacciata insieme alla vanillina. Versarvi a filo attraverso un passino il latte bollente, mescolando in continuazione per evitare che si formino grumi.

Versare il composto in una casseruola, metterla sul fuoco moderato e portare ad ebollizione, mescolando spesso. Coprire la casseruola, abbassare la fiamma al minimo e continuare la cottura per 7-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere la crema dal fuoco, aggiungervi le nocciole tritate e mescolate. Far raffreddare la crema. Montare la panna e incorporarla alla crema raffreddata. Conservate la crema in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

La copertura è fatta con 200 g di cioccolato fondente fatto sciogliere con 100 g di burro, e lavorato con una forchetta per dare l'idea del legno. Sopra zucchero a velo, et voilà!

IDEA PER TRONCHETTO di *dottora nico*

Si fa la pasta biscotto che è quasi un pan di spagna, steso sottile, e l'ho farcito con crema di castagne. Sopra cioccolato fuso rigato con una forchetta, in modo da dare l'idea delle venature del legno e zucchero a velo qua e là per la neve. Per non rompere la pasta biscotto quando la tiri fuori la stendi sopra un canovaccio bagnato e lo avvolgi, in questo modo non dovrebbe rompersi!

TRONCHETTO D'AUTUNNO CON GNOMO di ELENA63

Pasta biscotto:

3 uova
75 g zucchero
75 g farina
20 g miele
1 fialetta aroma limone o scorza
grattugiata
zucchero a velo

Farcia:

500 g panna fresca da montare
400 g marmellata di castagne
75 g cacao amaro
100 g marron glacées a pezzetti



Montare le uova intere con lo zucchero, il miele e l'aroma di limone con le fruste elettriche per 7-8 minuti. Aggiungere delicatamente la farina setacciata. Stendere con l'aiuto di una spatola il composto montato sulla placca del forno ricoperta di carta forno formando un rettangolo grande quanto la placca. Infornare a 200° per 5-6 minuti. Capovolgere la teglia ancora bollente su un canovaccio bagnato e spolverizzato di zucchero a velo. Togliere delicatamente la carta e avvolgere la pasta con il canovaccio arrotolando il lato lungo del rettangolo. Lasciare riposare il rotolo.

Procedere così: montare la panna con le fruste elettriche. Quando è ben ferma aggiungere la marmellata di castagne e amalgamare bene. Con poco più di metà del composto farcire il rotolo di pasta biscotto. Aprirlo e, lasciando sotto il canovaccio, spalmare la farcia sulla superficie senza arrivare troppo vicino ai bordi. Distribuire i marron glacées a pezzi. Arrotolare la pasta farcita e avvolgere il rotolo sempre col medesimo canovaccio. A questo punto, porre il rotolo farcito a riposare in freezer per circa 30 minuti e nel frattempo preparare la crema per rivestire il rotolo. Aggiungere alla farcia lasciata da parte il cacao amaro. Con questo composto rivestire il rotolo che precedentemente è stato tagliato con due tagli obliqui e deposto su un vassoio. Le due 'fette' tagliate vanno messe a lato del tronchetto, a simulare i rami. Non rivestire i tagli, ma lasciare che si veda l'arrotolato. A lavoro finito, rigare con i rebbi di una forchetta il rivestimento per simulare la corteccia.

Decorazione:
Pasta di zucchero

Per un'ambientazione più natalizia, allo gnomo si può aggiungere la barba e col cappello e il vestito rosso sarà un bellissimo Babbo Natale. Volendo si può far 'nevicare' spolverizzando da un colino un po' di zucchero a velo.

PASTA BISCOTTO di Flaviasole

3 uova intere
125 g di zucchero
50 g di farina 00
75 g di fecola
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato

Monta bene le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, per almeno 15 minuti, saranno pronte quando il composto scrive.
Setaccia le polveri (farina, fecola, lievito) ed aggiungile delicatamente al composto mescolando piano dal basso verso l'alto per fare in modo che il composto non smonti, unisci anche il limone.
Versa il composto sulla leccarda del forno livellando bene ed inforna a 160°, forno statico. Cuoce in 15 minuti circa.

ROTOLO ALLA NUTELLA di Fiammetta

100 g di zucchero
4 uova
100 g di fecola

Montare 4 tuorli con 100 g di zucchero per 10 minuti. Aggiungere quindi 100 g di fecola e gli albumi montati a neve ben ferma. Mettere della carta da forno su una teglia rettangolare, stendere il composto e infornare per 10 minuti a 200°. Appena cotto si capovolge in modo che la parte dorata stia appoggiata sul piano, si stende la nutella, si arrotola nella carta stagnola e si fa riposare. Chiaramente si può bagnare perché l'impasto risulti più soffice.

PASTA BASE PER ROTOLI DELLA MAMMA DI PAOLA di Gabrigabri

5 uova intere
5 cucchiaini di farina
5 cucchiaini di zucchero
1 bustina di lievito

Accendere il forno e portarlo a 180°.

Montare a neve gli albumi. In una ciotola capiente montare i tuorli con lo zucchero, unire la farina setacciata insieme al lievito, amalgamare delicatamente gli albumi montati. Lasciar riposare 2 o 3 minuti.

Imburrare e infarinare la leccarda del forno o una teglia rettangolare grande. Versare il composto, livellarlo e cuocere nel forno per circa 15 minuti a 180°. Lasciar intiepidire e rovesciare su un canovaccio bagnato e strizzato e farcire con il ripieno prescelto. Con l'aiuto del canovaccio arrotolare e decorare a piacere.

L'ho spesso usato per le festuciole dei pupi, o ripieno di nutella e caffè decaffeinato sciolti a bagnomaria, o con crema pasticcera soda.

ROTOLO PARADISO di Gata

4 uova (albumi a neve)
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di fecola di patate
½ bustina di lievito per dolci
vanillina
5 cucchiaini di acqua tiepida
250 g mascarpone
½ vasetto di marmellata ai frutti di bosco
sale q.b.

Sbattere i tuorli con lo zucchero; aggiungere fecola, farina, lievito, vanillina, l'acqua tiepida e infine le chiare montate a neve con un pizzico di sale.

Accendere il forno a temperatura media (a 160° in forno ventilato). Mettere il composto sulla piastra del forno, precedentemente rivestita con carta forno, livellare bene e mettere in forno per 10 minuti. Spegnerlo e lasciare dentro per altri 10 minuti. Tirare fuori la base del dolce, togliere la carta e avvolgere la pasta ben stretta in un canovaccio ben umido. Mettere in frigo per almeno 15 minuti. Srotolare il rotolo, spalmare il mascarpone e poi la marmellata; arrotolarlo di nuovo e chiuderlo con la carta stagnola. Mettere in frigo.

Consiglio di usare la marmellata di frutti di bosco o comunque di frutti rossi sia perché da un punto di vista cromatico risalta di più, ma anche perché con il mascarpone sta meglio.

ROTOLO CON CASTAGNE di Giuliana

Un bel rotolo al cioccolato ripieno con una crema fatta con le castagne e il mascarpone.

Per il rotolo fai una pasta biscotto al cioccolato, la cuoci alla solita maniera.

Poi cuoci le castagne, le sbucci, le peli, le schiacci ottenendo una purea che mescolerai con il mascarpone, poco zucchero, e un po' di panna montata.

Ci farcisci la pasta biscotto e arrotoli, un po' di zucchero a velo e voilà.

PASTA BISCOTTO DOLCE O SALATA di Graziana

Ho fatto qualche volta dei rotoli salati, con una pasta biscotto senza zucchero. Si montano le uova con poco sale si unisce la farina e gli albumi montati. Si stende sulla piastra del forno e si fa cuocere. L'aspetto è quello di un pane biscotto dolce, solo che dolce non è.

Questa è la ricetta della pasta biscotto dolce: per la versione salata, elimina lo zucchero, la buccia di limone e la vaniglia.

4 uova
200 g di zucchero
120 g di farina
buccia di limone
vaniglia

Fare uno zabaione con le uova e lo zucchero, grattare la buccia del limone, mettere la vaniglia e aggiungere pian piano la farina. Se l'impasto è troppo duro aggiungere un po' di rum. Sbattere a neve gli albumi e incorporarli delicatamente.

Stendere l'impasto sulla piastra del forno e cuocere per 15-20 minuti a 180°.

PASTA BISCOTTO AL CIOCCOLATO DALLA 5° LEZIONE DEL CORSO DI PASTICCERIA di Graziella

Per una teglia da forno:

tuorli 3
farina g 110
cacao g 5
albumi 5
zucchero g 125

Montare gli albumi con lo zucchero, unire i tuorli. Setacciare la farina con il cacao, e incorporarli delicatamente a mano al composto. Stendere su carta dal forno allo spessore di un cm e cuocere a 200° per 7 minuti.

Togliere dal forno e rovesciare su un canovaccio da cucina.

TRONCHETTO DI NATALE CON RICETTA DI ROSSANINA di Kchia



ROTOLO MERINGATO DI ALDA di kela



Si tratta di preparare un impasto da meringa con 3 albumi e 200 g di zucchero (anche 180 va bene) mescolati a un cucchiaino di maizena. La meringa, che deve essere ben soda, si stende sulla piastra foderata con carta da forno, a forma di rettangolo circa 20x30 e si cuoce a 150° per un quarto d'ora.

Si capovolge il rettangolo su un foglio di carta forno spolverato di zucchero a velo, e si stacca con delicatezza la carta dalla meringa; se è difficile, passare

sulla carta un panno bagnato e strizzato. Lasciare intiepidire, spalmare il ripieno e arrotolare delicatamente. Trasferire su un piatto e spolverare con zucchero a velo. Il ripieno ideale: panna montata (non zuccherata) o mascarpone (200 g, non zuccherato) e marrons glacés a pezzetti.

Il ripieno io l'ho fatto con una crema di mascarpone così:

250 g mascarpone

250 g latte condensato (mezza scatoletta)

200 g panna montata non zuccherata (è già zuccherato il latte).

Ho messo le mandorle a scaglie sulla meringa di Alda prima di infornare.

Particolari in MMF.

PASTA BISCOTTO PER ROTOLO di Lallina

2 tuorli

2 albumi montati a neve

5 cucchiaini e mezzo di farina
 5 cucchiaini e mezzo di zucchero
 1/4 di lievito
 vanillina.
 Forno a 160° già caldo e cuocere per 6 minuti.

ROTOLO AL CIOCCOLATO E ARANCIA di LauraM

Per il rotolo (con il Bimby): 150 g di zucchero, scorza d'arancia, 3 uova + 1 tuorlo, due cucchiaini di succo d'arancia, 100 g di farina, 50 g di fecola, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale.

Tritare 150 g zucchero con la scorza d'arancia: 15 sec. vel. turbo, e con le lame in movimento a vel.6 unire le uova (uno alla volta), il tuorlo e il succo d'arancia. Sempre con le lame in movimento aggiungere la farina, la fecola, la vanillina, un pizzico di sale e la bustina di lievito.



In totale devono passare circa due minuti. Versare l'impasto su una lastra da forno foderata con carta forno e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per 12-15 minuti. Arrotolarlo nella carta forno a caldo e lasciare raffreddare.

Per la crema: 250 g di panna fresca, 250 g di cioccolato fondente, 1 bicchierino di Grand Marnier, scorza d'arancia grattugiata (solo la parte arancione).

Sciogliere il cioccolato nel microonde per 6 minuti a potenza minima, versarvi sopra la panna bollente e amalgamare bene. Lasciare raffreddare alcune ore in frigo. Aggiungere il liquore, montare brevemente con le fruste a massima velocità, amalgamare la scorza grattugiata. Farcire il rotolo e decorare a piacere.

IDEA PER TRONCHETTO di Lu

Pasta biscotto arrotolata, farcita con crema di marroni e panna. Fuori ganache lindor della Rossanina e decori fatti con foglie di agrifoglio tagliate nella pasta di mandorle e bacche di ribes. Per finire innevata di zucchero a velo.

VORTICE CON MARPELLATA DI FRAGOLE di Lu

Io lo faccio così: sguscio tre uova separando i tuorli dagli albumi. Lavoro i tuorli con 100 g di zucchero. Monto a neve gli albumi e ne aggiungo metà ai tuorli. Poi aggiungo 100 g di farina in più volte passandola al setaccio e alternandola con il resto delle chiare. Verso il composto in una teglia rettangolare (non esageratamente grande! L'impasto deve essere spesso circa un centimetro) coperta con carta forno e cuocio a 180° per circa 15 minuti. Poi stendo altra carta forno sul tavolo e ci rovescio sopra la torta. Levo la prima carta forno e taglio via le crosticine sui bordi (e poi me le mangio). Farcisco con marmellata, cioccolata o quel che mi va (se nell'impasto non si mette lo zucchero si può anche fare un rotolo salato) e arrotolo, aiutandomi con la carta forno che poi chiudo a caramella intorno al salame finché non si è raffreddato. A quel punto si può affettare.

GIRELLE di margi1961

La ricetta è la stessa dei savoiardi:

farina 00 400 g
 zucchero semolato 400 g
 uova intere 12 + 1
 fecola 100 g
 acqua 3 cucchiari
 succo di limone 1
 vanillina 1 bustina



Setacciare farina, fecola e vanillina.

Mettere nel Kenwood i 12 tuorli e 1 uovo intero: vel. 2. Dopo 15 secondi aggiungere lentamente 250 g di zucchero semolato. Dopo 1 minuto portare a vel. Max. Dopo 2 minuti e 50 secondi diminuire la velocità e unire 3 cucchiari di acqua. In tutto ci vogliono circa 6 minuti.

Lavare la frusta e la ciotola e asciugare molto bene. Per far asciugare bene la frusta farla girare un pochino a vuoto. Nella ciotola passare un foglio di scottex così si vede bene se c'è ancora acqua.

Mettere nel Kenwood gli albumi: vel. 2 e unire i restanti 150 g di zucchero.

Portare subito a vel. Max. Mentre montano, dopo 2 minuti unire una parte del succo di limone e, dopo 10 secondi, unire il restante. Portare la velocità a 4-5. Ci vogliono nel totale circa 6 minuti.

Nel frattempo unire le farine ai tuorli facendo scendere da una ciotola: incorporare lentamente per non smontare il composto. Usare la schiumarola.

Aggiungere i tuorli agli albumi (MAI IL CONTRARIO) molto lentamente mescolando sempre dal basso verso l'alto, tagliando anche al centro.

Rivestire una teglia con carta forno. Mettere il composto nella tasca di tela e fare delle strisce andando avanti e indietro.

Mettere in forno a 200° per 12 minuti circa. Tenere il forno chiuso e non semiaperto.

Mettere un foglio di carta forno sul tavolo, spolverare di zucchero a velo e rovesciare la pasta biscotto. Staccare delicatamente. Inzuppare di alchermes. Farcirlo con quello che vogliamo (crema pasticcera, crema al cioccolato, nutella). Arrotolare la pasta nel senso della lunghezza, aiutandosi con la carta forno. Mettere in frigo. Spolverare di zucchero a velo. Tagliare con un coltello seghettato.

ROTOLO DI MARPELLATA di Mari M.

3 uova (tuorli + bianchi a neve)

3 cucchiaini di acqua tiepida

120 g zucchero + 1 cucchiaino per gli albumi

140 g fecola di patate

1 cucchiaino di lievito

un pizzico di sale

1 tazzina di the leggermente zuccherato

1 ciotolina di marmellata (stemperata in un goccio di the)



Montare a spuma - con lo sbattitore o se avete coraggio anche a mano - i tuorli con i cucchiaini di acqua (almeno 5 minuti): risulta un composto molto morbido e gonfio.

Aggiungere lo zucchero e montare per altri 5 minuti: il composto rimane molto spumoso, ma logicamente più "pesante".

Aggiungere i bianchi montati a neve ferma ai quali è stato aggiunto 1 cucchiaino di zucchero per renderli lievemente cremosi. Amalgamare velocemente.

Aggiungere in un'unica volta la fecola, già mescolata con il lievito e il pizzico di sale. Mescolare velocemente.





Stendere il composto sulla placca da forno rivestita di carta forno e, con l'aiuto di una spatola, pareggiare e livellare la superficie.

Cottura: 200° per 15 minuti (non deve seccare troppo altrimenti si spezza in arrotolamento). Io uso un forno ventilato, tenendo al minimo la ventilazione.

Una volta cotto, con l'aiuto di un canovaccio e un vassoio rovesciare la pasta biscotto; mentre è ancora calda arrotolarla nel canovaccio e lasciarla intiepidire.



Quando la pasta è ancora tiepida, srotolarla e procedere alla farcitura, che vedo estremamente libera. Io questa volta ero un po' sguarnita di ingredienti, perciò ho fatto un the alla vaniglia - intiepidito - quale bagna e steso uno strato di marmellata di ciliegie.



Infine, con medesimo supertovagliolo di cui prima, riarrotolare e lasciar raffreddare; spolverizzare di zucchero a velo e lasciar riposare. Io la trovo migliore il giorno dopo: la pasta assorbe il ripieno e non diventa affatto secca.

Questa ricetta l'ho trovata sul sito dolciedolci.com (io ho solo invertito le proporzioni di zucchero e farina perché mi sembrava troppo dolce e usato tutta fecola).

TRONCHETTO DELLA FELICITÀ di Maria Letizia

3 uova e 2 tuorli, 100 g di zucchero, 100 g di farina e un pizzico di sale

Monto le uova con lo zucchero e il sale per un'eternità, io uso lo sbattitore con la ciotola che gira da sola, lo avvio e me lo scordo. Quando l'impasto straripa quasi ci butto la farina tutta insieme, mentre gira ancora, una mescolata veloce e poi la stendo subito su un foglio di carta forno imburrato. Metto la teglia nella parte alta del forno, per la temperatura, mi regolo sui 160-180°.

Prima di tutto stendo l'impasto su un foglio di carta forno, mentre si cuoce preparo uno strofinaccio bagnato e strizzato e lo stendo sul tavolo. Quando la pasta biscotto è cotta, la tolgo dal forno, la cospargo con un paio di cucchiari di zucchero (veramente ce lo verso sopra direttamente dal barattolo, ma suppergiù la quantità è quella), e lo stendo con la mano su tutta la superficie in uno strato sottilissimo (questo serve a non farla appiccicare quando è arrotolata). A questo punto sollevo il foglio di carta con tutta la pasta sopra e lo capovolgo sopra lo strofinaccio, tolgo la carta e arrotolo con tutto lo strofinaccio che deve rimanere dentro. Tutta questa operazione non deve durare più di 15 secondi (scherzo, ma devi essere velocissima, se no la pasta di raffredda, indurendosi e poi si spacca). Quando è fredda la si srotoli delicatamente, la si farcisca velocissimamente e la si riarrotoli nello stesso senso di prima. A me non si spacca, solo un po' si sbriciola alle estremità, ma poi le taglio via.

TRONCHETTO DA LEZIONE N° 12 DI PASTICCERIA di Mariella

uova 12 tuorli + 1 intero
 farina 400 g
 fecola 50 g
 zucchero 400 g
 acqua 50 g
 vanillina 1 bustina

Montare le uova con 250 grammi di zucchero con la planetaria a massima velocità, dopo 4 minuti aggiungere l'acqua e diminuire la velocità per 1 minuto per poi riandare a velocità massima per altri 3 minuti circa.



Prendere un'altra ciotola e montare gli albumi con 150 grammi di zucchero, sempre a massima velocità per 5 minuti, versare pian piano il succo del limone e continuare a frullare per 10 minuti buoni. Nel frattempo versare nella ciotola contenente le uova: la farina, la fecola, la vanillina, tutto setacciato, mescolando dal basso verso l'alto.

Unire i due impasti (versare i tuorli sulla meringa) e mescolare - con molta attenzione- sempre dal basso verso l'alto.

Io con metà dose ho fatto due tronchetti, non molto grandi.



Versare l'impasto nella sac à poche con bocchetta 18-20 e depositare delle strisce nella teglia precedentemente rivestita con carta forno, cuocere a 200° per 15 minuti circa. Questa pasta può essere arrotolata con tutta calma anche il giorno dopo, se si vuole, non si spezza.

Spennellare con bagna alcolica, e farcire con crema pasticcera, gocce di cioccolato, chantilly, con quel che si vuole, sollevare i bordi con la carta forno e arrotolarla. Tagliarla a fette se si vogliono fare delle girelle oppure ricoprire il tronchetto con panna o cioccolato, come si preferisce.

FONDI PER GATTÒ ARETINO / PASTA BISCOTTO di MarisaC

Questa è la ricetta che usiamo in casa mia:

2 uova
 100 g di zucchero
 100 g di farina
 limone grattato
 3 o 4 g di lievito

Impasti tutto con le fruste quando è amalgamato basta se no se lo monti troppo e quando cuoce fa troppe bolle. Cottura a 180° per 10 minuti e poi tienilo sott'occhio quando ha un bel colore dorato/ambrato è pronto deve essere morbido se lo cuoci troppo poi ti si spezza.

Tutto qua, lo metti sopra un canovaccio o carta forno come vuoi, bagni non troppo con alchermes o caffè o un misto vedi te come ti piace, e dentro crema pasticcera o crema al cioccolato oppure anche un po' e un po' ma non mischiata divisa così ti viene bicolore.

FONDO PER GATTÒ ARETINO DA "LA CUCINA ARETINA" di MarisaC

Ricetta 1:

6 uova
 300g di zucchero
 100g di farina
 100g di fecola
 7 grammi di lievito

Ricetta 2:

6 uova intere
 300g di zucchero

150g di farina
50g di fecola di patate
7g di lievito

Montare i tuorli con lo zucchero unirvi le chiare montate e le farine, il lievito e per la cottura 180° fino a leggera doratura.

IDEA PER ROTOLO di MarisaC

Io l'ho fatto qualche Natale fa, era una ricetta della rivista Cucina Italiana, dentro una crema all'arancia e sopra ganache al cioccolato decorato con scaglie di cioccolato fatte tipo maltagliati, spolverata di cacao amaro e intorno scorzette d'arancia, acini di uva bianca brinati e foglie di agrifoglio.

ROTOLO A POIS di MarisaC



4 tuorli
4 albumi
200 g zucchero Zefiro
semini di 1 bacca di vaniglia
60 ml di olio
60 ml di acqua
200 g di farina
1 cucchiaino raso di lievito
2 cucchiai di Crema Novi (cioccolato da spalmare)

Montare i 4 albumi con metà dello zucchero a neve. Con il mestolo mescolare i 4 tuorli con il resto dello zucchero la vaniglia, poi unire l'acqua e l'olio e unire agli albumi montati. Setacciarvi la farina e il lievito e incorporare delicatamente giusto il tempo che la farina non si vede più. Prelevare 100 g di impasto e unirvi la Crema Novi.

Versare in una teglia da forno all'incirca 30x40, mettere in sac à poche l'impasto scuro e fare a file alterne i pois e cuocere in forno a 200° per 10-12 minuti. Sfornate e capovolgete in un foglio di carta forno, aspettate 2 minuti e spalmate di marmellata o Crema Novi e arrotolate, incartate nella carta forno e poi con un foglio d'alluminio e mettete in frigo qualche ora.

Servite a fette alte 2cm.

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO DA "LA CUCINA ITALIANA" DICEMBRE 1996 di MarisaC

Pasta per 8 persone:

80 g farina

80 g zucchero

2 uova

buccia grattugiata di un'arancia

farina e burro per la placca

sale

Farcia e decoro:

crema all'arancia 250 g

panna fresca 150 g

cioccolato fondente 80 g

cacao

scaglie di cioccolato

Grand Marnier

Montare le uova con lo zucchero un pizzico di sale, incorporare la farina setacciata e gli aromi.

Stendere l'impasto sulla placca rivestita di carta forno e infornare a 180° per 15 minuti.

Sformarla su un canovaccio, bagnatela con Grand Marnier misto ad acqua quindi spalmatela di crema all'arancia, avvolgete e mettete in frigo.

Intanto tritate il fondente, mettete in un pentolino con la panna e fate sciogliere a bagnomaria, fate freddare e montate. Rifilate il rotolo ai lati decorate con le scaglie di cioccolato a mo' di corteccia, spolverate di cacao e decorate a piacere con fettine, spicchietti e striscine di scorzetta d'arance e chicchi d'uva brinati.

TRONCHETTO BIANCO E ROSSO di MarisaC



Per la pasta, ricetta di DanielaF, farcia cioccolato bianco e panna in uguale misura, esterno panna montata e canditi; il cedro è venuto giallo ma è verde! Due biscotti abete.

La prossima volta ci faccio una bagna (era senza bagna) di grappa al miele, bevuta insieme ci stava proprio bene.

Però per i miei gusti è venuto troppo dolce mi mancava al palato una sensazione diciamo amara non so come spiegare, penso che una bagna con liquore forte tipo grappa possa aiutare.

Ho fatto bollire la panna, ho spento il fuoco e poi ci ho messo dentro il cioccolato a pezzettini, ho fatto riposare 15 minuti e poi mescolato e messo a freddare fuori della finestra visto il freddo di notte finché ha iniziato a rapprendersi. Poi l'ho montata per paura che uscisse dal rotolo, l'ho fatta freddare ancora un pochino dopo montata e poi spalmata in uno strato abbondante sulla pasta e ho arrotolato. Io ho fatto 300 g di panna e 300 g di cioccolato ma si può aumentare la panna a 400 g.



GIRELLA AL CIOCCOLATO di Mart_a

Dose per 6 persone

Per l'impasto: 6 uova, 100 g di zucchero, 200 g di farina, 1 bustina di lievito

Per la farcitura: 250 g di crema di cioccolato.

Crema al cioccolato: 100 g cioccolato amaro, 1 uovo intero + 2 tuorli, 30 g farina o maizena, ½ litro di latte, 30 g burro morbido, 150 g zucchero, 1 pizzico di sale.

Inserire nel robot tutti gli ingredienti per preparare l'impasto. Stendere su una placca (40x25) un foglio di carta forno e versare l'impasto allargandolo fintanto che copra tutta la superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti: devono dorare solo i bordi. Sforzare e capovolgere il tutto su un canovaccio bagnato e strizzato; eliminare la carta forno, spalmare la crema di cioccolato su tutta la superficie e arrotolare nel senso della lunghezza mentre è ancora caldo. Fare raffreddare la girella, spolverizzarla di zucchero a velo e servirla tagliata a fette. E' ottima anche farcita con marmellate a piacere.

Per preparare la crema al cioccolato: tritare il cioccolato, unire uova, latte, burro, zucchero e farina; far cuocere sul fuoco lentamente. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciarla raffreddare.

TRONCHETTO DI NATALE di Micky

Dosi per 10-12 porzioni

Pan di spagna sottile:

Uova 3

Zucchero 65 g

Farina 00 65 g

Sale

Buccia di limone

Montare molto bene le uova con lo zucchero e poca buccia di limone grattugiata. Aggiungere la farina setacciata ed il sale. Mettere della carta da forno nella teglia grande del forno e stendervi l'impasto senza pressarlo troppo per non farlo smontare.

Cuocerlo a 220° per circa 7-8 minuti.

Appena sformato coprirlo con un canovaccio per ammorbidirlo con l'umidità.

Una volta raffreddato rovesciarlo e togliere la carta.

Farcitura:

Crema Chantilly (crema pasticcera ½ litro + panna montata ½ litro)

Nutella o cacao amaro

Bagna al rum

Bagnare leggermente il pan di spagna con la bagna al rum. Aggiungere un paio di cucchiaini di nutella o cacao a piacere a metà dose di chantilly e spalmarla sul pan di spagna. Arrotolarlo aiutandosi con la carta da forno e metterlo in congelatore per almeno 5-6 ore. Tagliare il tronchetto alle estremità per ottenere i due rametti e posizionarli. Decorare con la rimanente chantilly e con decorazioni in cioccolato e marzapane.

PASTA BISCOTTO di Monica

75 g di zucchero

50 g di farina

25 g di fecola

2 uova

Montare le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, incorporare a mano la farina e la fecola, stendendo nella placca un foglio di carta forno e cuocere a 170° per 10 minuti.

La teglia che uso io ha dimensioni interne utili di cm 38.5x28. Io ne faccio sempre doppia dose e infatti riempio 2 teglie delle medesime dimensioni.

ROTOLO DI PAN DI SPAGNA CON PANNA E FRAGOLE di Nadia

3 uova

120 g di zucchero + 1 cucchiaino per la panna

60 g di farina

250 g di panna fresca

1 cestino di fragole

zucchero a velo e qualche fogliolina di menta per guarnire

Montare i tuorli con lo zucchero, unire la farina e poco alla volta gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Stendere questo impasto su una teglia rivestita da carta da forno e cuocere per 6/7 minuti a 180°.

Togliere dal forno e rovesciare la "torta" su di un foglio di carta da forno bagnato e strizzato. Con l'aiuto di una spugnetta inumidire il retro della carta per far sì che la torta di stacchi meglio (consiglio di Babette). Arrotolare e lasciare intiepidire. Nel frattempo preparare le fragole a pezzettini, meno una che taglierete a fettine per la guarnizione; montare la panna con lo zucchero. Srotolate la torta e con una spatola stendete la panna, disponete le fragole. Riavvolgete il rotolo facendovi aiutare da Jean Michel per non romperlo staccandolo dalla carta (se non l'avete, peggio per voi). Se fa caldo rimettetelo in frigo per un po' e solo prima di servirlo decoratelo: cospargetelo di zucchero a velo, disponete le fettine di fragola e le foglioline di menta.



TRONCHETTO BUON 2007 di Nennaki

Per l' impasto:

5 uova (dividere i tuorli dagli albumi)
 100 g di zucchero
 90 g di farina
 2 cucchiaini di lievito per dolci
 30 g di burro fuso

Per la farcitura:

1 uovo
 40 g di zucchero
 300 g di crema di castagne
 2 cucchiaini di maraschino
 1 cucchiaio di cacao

Per la copertura:

150 g di cioccolato fondente
 50 g di burro
 1 cucchiaio di acqua



Accendere il forno a 200°.

Montare i 5 tuorli con lo zucchero finché il composto non diventa spumoso. Aggiungere il burro fuso. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli ai tuorli. Aggiungere la farina e il lievito con un mestolo di legno, delicatamente, per non far smontare il composto. Foderare una placca con carta da forno, imburrarla e versare il composto stendendolo uniformemente. Cuocere per circa 15 minuti. Deve risultare dorato, ma non troppo cotto altrimenti rischia di creparsi. Quando sarà cotto, inumidire un canovaccio,