



# INVOLTINO DI FIORI (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Preparazione facile e veloce
- Legano i liquidi, gli impasti rimangono asciutti e freschi più a lungo



## INGREDIENTI PER 1 ROULADE

### PER LA BASE DEL PAN DI SPAGNA

<b>6</b>	Uovo (Uova)
<b>150 g</b>	Zucchero
<b>1</b>	Sale
<b>1</b>	Zucchero vanigliato
<b>150 g</b>	Farina
<b>0.5</b>	Lievito
<b>1</b>	Cacao in polvere

### PER IL RIPIENO

<b>125 g</b>	QimiQ Classic,
<b>50 g</b>	Zucchero
<b>250 g</b>	
<b>200 g</b>	Frutta (fragole, mirtilli, ciliegie ecc.)

## PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 190 °C (forno ventilato). Foderare una teglia con carta da forno. Mettere un foglio di carta da forno sul piano di lavoro e cospargere di zucchero.
2. Per il pan di spagna: mettere l'accessorio dello sbattitore nella ciotola di miscelazione. Aggiungere le uova alla terrina e mescolare per 4 minuti/37°C/livello 3. Aggiungere lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato e sbattere senza il misurino per 10 minuti/livello 3. Aggiungere la farina e il lievito in polvere e piegare per 6 sec./livello 3. Rimuovere l'accessorio della frusta.
3. Prendere 3 cucchiaini della miscela e mescolare con il cacao in polvere in una piccola ciotola. Versare il composto in una piccola sacca da pasticciere e creare dei piccoli fiori sulla carta da forno.
4. Porre la teglia nel forno preriscaldato e pre-cuocere il motivo floreale per 2 minuti.
5. Distribuire il restante composto di pan di spagna sul modello, appianarlo e cuocere per circa 10 minuti (190 °C) fino a doratura.
6. Tornare la spugna sulla carta da forno zuccherata e staccare con cura la carta da forno, girare la spugna e, usando la carta da forno, arrotolarla con cura e lasciarla raffreddare.
7. Per il ripieno: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Aggiungere il QimiQ Classic non raffreddato e lo zucchero nella ciotola di miscelazione e sbattere per 25 sec./livello 3.5 fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la panna montata e montare per 2:40 minuti / velocità 3.5. Trasferire il composto e incorporare con cura la frutta.
8. Srotolare con cura la spugna e spalmarla con il ripieno. Arrotolare nuovamente con cura e raffreddare per almeno 4 ore.