Rolada cytrynowa z biszkoptem Joconde

czas przygotowania: 180 min

poziom trudności: trudny



Składniki

BISZKOPT JOCONDE:

- mąka migdałowa - 140g
- mąka pszenna - 45g
- cukier puder - 125g
- białka - 4 szt. (120-140g)
- cukier (drobny) - 35g

KREM CYTRYNOWY:

- żelatyna Gellwe - 7g (1,5 łyżeczki)
- woda - 2 łyżki
- jajka - 2 szt.
- cukier - 100g
- sok z cytryny - 220ml
- skórka z cytryn - 2 szt.
- śmietanka 36% - 500ml
- cukier puder - 2 łyżeczki

DEKORACJA:

- białka - 50g
- cukier drobny - 50g
- cukier puder - 50g
- galaretka cytrynowa Gellwe - 1 szt.

Sposób przygotowania

1. Do misy wbij całe jajka, dodaj mąkę pszenną, migdałową i cukier puder. Wymieszaj rózgą do połączenia składników.
2. Białka ubij na sztywno, stopniowo dodając cukier. Ubijaj ok. 7 minut do uzyskania błyszczącej piany.
3. Do ubitych białek dodaj masę jajeczną i delikatnie wymieszaj.
4. Przełóż ciasto na blachę wyłożoną papierem (ok. 38 × 34 cm).
5. Piecz w 180°C (termoobieg) przez 10 minut, następnie obróć blachę i dopiekaj 2–3 minuty. Wystudź.
6. Żelatynę zalej wodą i odstaw na 15 minut.
7. W garnku wymieszaj żółtka, jajka, cukier, sok i skórkę z cytryny. Podgrzewaj, cały czas mieszając, do zgęstnienia.
8. Zdejmij z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę, wymieszaj. Ostudź i schłódź w lodówce ok. 1 godzinę.

   Schłodzony krem ubij mikserem przez ok. 5 minut.

- woda (wrzątek) - 250ml

9

10 Śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i połącz z kremem cytrynowym.

11 Białka ubij na puszystą pianę, stopniowo dodając cukier drobny.

12 Dodaj cukier puder i delikatnie wymieszaj.

13 Formuj beziki na papierze do pieczenia i piecz w 110°C przez ok. 1,5 godziny.

14 Galaretkę rozpuść w 250 ml wrzątku, przelej do naczynia i po stężeniu pokrój w kostkę.

15 Na biszkopcie rozprowadź 2/3 kremu i zwiń roladę od krótszego boku.

16 Zawiń ciasno w papier i schłódź w lodówce przez min. 1,5 godziny.

17 Wierzch posmaruj pozostałym kremem i udekoruj bezikami oraz galaretką.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Rolada cytrynowa z biszkoptem Joconde



Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g



Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g