

# Rotolo Mimosa

il nostro dolce per la Festa della Donna  
con Farina Exacta Pasticceria Frolla

**MOLINO  
PAGANI**  
dal 1803  
FARINE. DAL 1803.

Lo Spaccio

## Cosa ci serve per il rotolo:

150g Farina tipo 00 Frolla  
150g Zucchero semolato  
6 uova medie a pasta gialla  
1 stecca di vaniglia o essenza  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
Buccia di un limone grattugiata

## Cosa ci serve per la farcitura:

200ml di latte intero  
2 tuorli d'uovo  
20g di Farina tipo 00 Frolla  
50gr zucchero semolato setacciato  
1 stecca di vaniglia  
200ml panna per dolci  
8 fragole piccole

## Cosa ci serve per la bagna:

200ml acqua  
50g zucchero semolato setacciato  
1 fragola tagliata a fettine



## Procedimento:

### BAGNA:

Preparate la bagna facendo bollire l'acqua, con lo zucchero e 1 fragola tagliata a fettine per 5 minuti poi spegniamo e facciamo raffreddare. Così facendo la bagna profumerà di fragola.

### ROTOLO:

In un'ampia ciotola montate le uova con lo zucchero.

Quando le uova risulteranno gonfie e spumose, aggiungete la buccia di limone grattugiata, l'essenza di vaniglia, il lievito e la farina.

Mescolate gli ingredienti delicatamente, con dei movimenti che vanno dal basso verso l'alto.

Trasferite il tutto in una teglia rivestita di carta forno e livellate la superficie. L'impasto deve essere alto 5mm.

Cuocete in forno già caldo ventilato a 170 °C per 10/15 minuti.

Ribaltate quindi il dolce con l'aiuto di un altro foglio di carta forno ed arrotolatelo per la sua lunghezza.

Lasciatelo quindi raffreddare.

### FARCITURA:

Intanto preparate la crema unendo, con una frusta, i tuorli allo zucchero.

Incorporate poi anche la farina.

In un pentolino sul fuoco mettete il latte e la stecca di vaniglia e fate bollire per 5 minuti fino a far addensare il tutto.

Spostate la crema in una ciotola e lasciate raffreddare.

Montate a questo punto la panna ed incorporatela alla crema preparata, mescolando delicatamente.

### COMPOSIZIONE DEL DOLCE:

Stendete il rotolo, ormai freddo, e tagliate le due estremità che userete a tocchetti per ricoprire poi la superficie.

Spennellate con la bagna preparata e farcite con una parte della crema e fragole a fettine sottili. Richiudete il rotolo e ricopritelo della restante crema.

Decorate la superficie del dolce con i tocchetti di pan di Spagna e fragole. Servite il vostro rotolo mimosa.



*Buona Festa della Donna!*

PER INFORMAZIONI E DUBBI POTETE CONTATTARE IL NOSTRO SPACCIO 0371.290151

Molino Pagani Spa • Via dei Molini, 38 • 26812 Borghetto Lodigiano (LO) • molinopagani.it • lospacciomolinopagani.it