

Korzenna rolada dyniowa



Potrzebne narzędzia*:

- forma do pieczenia (najlepiej z odpinanym rantem, moja ma wymiary 42×29 cm)
- wydrukowany lub narysowany na kartce wzór (dowolny, ja wybrałam dynie)
- pędzelek silikonowy.
- butelka do nasączenia (można użyć łyżki lub pędzelka silikonowego)
- jednorazowe rękawy cukiernicze (lub wielorazowe z tyłką nr 1)
- barwniki spożywcze żelowe lub w proszku (użyłam barwników w żelu – food colours brąz, wilton lemon yellow, wilton christmas red i colour splash pistachio)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- blender
- mikser
- waga kuchenna (np. taka)
- czysty ręcznik kuchenny
- skrobka cukiernicza (lub inny płaski przedmiot)
- papier do pieczenia
- nożyczki, taśma klejąca
- sitko
- garnek, miseczki
- nóż, deska do krojenia

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,

a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Korzenna rolada dyniowa



Potrzebne składniki (na 1 roladę - ok. 12 porcji):

Masa ozdobna:

15 g masła, w temperaturze pokojowej
1 białko ze średniego jaja, w temperaturze pokojowej
15 g cukru pudru
30 g mąki pszennej
barwniki spożywcze

Ciasto korzenne:

75 ml oleju
50 ml wody
120 g cukru (podzielonego na dwie części - 80 g i 40 g)
10 g kakao
2 jajka, w temperaturze pokojowej
50 g mąki pszennej
½ łyżki przyprawy korzennej (najlepsza jest marki Kotanyi)
½ łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki sody oczyszczonej
cukier puder (do oprószenia ścierki)

Puree z dyni:

Gotowe puree z dyni lub 1 dynia.

Krem dyniowy:

250 g serka mascarpone
200 g puree z dyni
3 łyżki cukru pudru
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka żelatyny

Dodatkowo:

1/2 szklanki wystudzonej kawy
1/4 słoiczka powideł śliwkowych

Korzenna rolada dyniowa



Opis przygotowania:

Masa ozdobna:

1. Wszystkie składniki umieść w misie i miksuj do połączenia.
2. Masę rozdziel do kilku misek i zabarw barwnikami. Przełóż masy do rękawów cukierniczych.
3. Pod papier do pieczenia ułóż wzór. Obrysuj napierwsz kształt dyni. Schłódź w lodówce przez kilkanaście minut.
4. Wypełnij wzór kolejnymi kolorami. Umieść wzór w lodówce.

Ciasto korzenne:

1. Olej, wodę, 80g cukru i kakao zagotuj. Wystudź.
2. Lekko ubij białka i zacznij stopniowo dodawać resztę cukru. Ubij do rozpuszczenia całego cukru.
3. Dodawaj żółta, jedno po drugim i miksuj.
4. Do masy jajecznej dodaj mieszankę kakaową i delikatnie wymieszaj.
5. Mąkę, przyprawę, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną wymieszaj i przesiej.
6. Ciasto wylej na schłodzony wzór. Delikatnie wyrównaj szpatułką.
7. Piecz w temperaturze 180°C i przez około 20 minut.
8. Ciasto wyciągnij z piekarnika i odetnij je nożem od formy. Odwróć papierem do góry.
9. Oderwij papier od ciasta i zwiń wraz ze ściereką oprószoną cukrem pudrem.
10. Ciasto pozostaw do wystudzenia.

Puree z dyni:

1. Dynię przekrój na pół, łyżką wyskrob nasiona.
2. Pokrój dynię ma plasterki i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Przykryj folią i piecz przez około 60 minut w temperaturze 180°C.
3. Dynię wystudź i zmiksuj. Puree umieść w lodówce na kilka godzin.

Korzenna rolada dyniowa



Opis przygotowania:

Krem dyniowy:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Zmiksuj mascarpone z cukrem puder.
3. Dodaj puree z dyni i cynamon. Zmiksuj.
4. Żelatynę podgrzej na małym ogniu, tylko do rozpuszczenia. Dodaj łyżkę kremu dyniowego i wymieszaj.
5. Żelatynę wlej do kremu i szybko zmiksuj

Składnie rolady:

1. Delikatnie odwiń wystudzoną roladę z ręcznika.
2. Nasącz niewielką ilością kawy.
3. Posmaruj cienką warstwę powideł.
4. Na powidła wyłóż krem dyniowy.
5. Zwiń roladę.
6. Posmaruj roladę odrobiną wody i schłódź w lodówce.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)