

# Rollo de Azúcar Morena y Maracuyá

POR OSVALDO GROSS



## INGREDIENTES

### PARA EL ROLLO

- 40 g harina
- 150 g almidón de maíz Chango
- 40 g manteca
- 70 g azúcar fantasía negra Chango
- 4 claras de huevo
- 20 g azúcar Premium Chango
- 5 yemas
- Esencia vainilla: 1 cucharada

### RELLENO CREMOSO DE MARACUYÁ

- 260 cc jugo de maracuyá
- 60 g azúcar impalpable Chango
- 130 g de crema de leche
- 30 g glucosa
- 520 g chocolate blanco
- 80 g manteca

### ARMADO

- Untar la masa con dos tercios del relleno cremoso y arrollar. Dar forma cilíndrica. Podemos cubrir con más relleno o bien con una crema batida tipo chantilly.

## PREPARACIÓN

### PARA EL ROLLO

- Tamizar el harina y el almidón de maíz. Batir las yemas con la mitad del azúcar fantasía negra y la esencia vainilla. Merengar las claras con el azúcar refinado y una vez montadas unir el azúcar fantasía negra y lograr un merengue mas sostenido. Unir ambas preparaciones con los secos y por último la manteca fundida. Poner en una placa empapelada y enmantecado de 25 x 35 cm. Hornear en horno caliente, 190°C por 9 a 10 minutos. Sacar enseguida de la placa y cubrir con algún lienzo o film para que no se seque.

### RELLENO CREMOSO DE MARACUYÁ

- Poner el jugo de maracuyá y el azúcar impalpable en una cacerolita y hervir hasta reducir a la mitad, es decir hasta obtener 160 g. Calentar la crema de leche y la glucosa y volcar sobre el chocolate picado, luego incorporar el jugo reducido y caliente. Pasar por mixer para homogeneizar y cuando baje la temperatura unir la manteca pomada. Dejar enfriar hasta tener consistencia para poder untar la masa.