



ROLLO DE 4 ESPECIAS CON FOIE Y CONFITURA DE HIGO

Ingredientes (para 4/6 personas):

- ☐ 3 huevos
- ☐ 100 ml leche
- ☐ 20 g miel
- ☐ 30 g mantequilla fundida
- ☐ 10 g azúcar
- ☐ 60 g harina de trigo
- ☐ 5 g levadura en polvo
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 50 g azúcar
- ☐ 5 g mezcla de 4 especias
- ☐ C.s. confitura de higo
- ☐ 200 g bloc o parfit de foie

Elaboración:

1. Separar las yemas de las claras de los 3 huevos.
2. Blanquear con varillas las yemas con los 50 g de azúcar hasta que tripliquen su volumen.
3. Disolver la miel en la leche templada y añadir a las yemas blanqueadas. Mezclar.
4. Mezclar los sólidos en un bol: harina previamente tamizada, sal, levadura y los 5 g de cuatro especias (canela, jengibre, clavo, anís y una pizca de nuez moscada).
5. Añadir los sólidos en 2 veces y mezclar lo justo a velocidad baja.



6. Incorporar la mantequilla fundida – pero no caliente – y mezclar de nuevo.
7. Montar las claras de huevo a punto de nieve y “apretar” con el azúcar cuando estén casi montadas hasta que estén firmes y brillantes.
8. Agregar 1/3 de las claras montadas a la masa de bizcocho y mezclar con espátula con movimientos suaves y envolventes para no bajar el volumen del conjunto.
9. Incorporar los 2/3 de claras restantes y mezclar delicadamente hasta que no haya grumos.
10. Verter la masa sobre un papel vegetal o tapete de silicona colocado sobre una bandeja de horno y alisar la superficie con una espátula metálica para formar una capa de grosor uniforme.
11. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo unos 12 minutos.
12. Sacar del horno, colocar encima un paño húmedo y despegar la plancha de bizcocho delicadamente.
13. Enrollar el bizcocho con el trapo y dejar enfriar completamente a temperatura ambiente.
14. Una vez frío recortar los bordes si fuera necesario y extender una capa generosa y uniforme de bloc o parfait de foie (previamente trabajado con un tenedor para formar una crema) por toda la superficie.
15. Extender una capa regular de confitura de higo sobre el foie.
16. Enrollar el bizcocho ayudándonos del trapo y comenzando desde la parte inferior.
17. No debe haber huecos libres en el centro del rollo y se debe apretar para que quede firme – sin excederse –.
18. Envolver completamente en film y cerrar los extremos como si fuera un caramelo.
19. Dejar en la nevera varias horas o de un día para otro antes de retirar los extremos y cortar rodajas del mismo grosor con un cuchillo de sierra ¡ESPECTACULAR!

** Para trabajar el foie es mejor si lo sacamos de la nevera con antelación.*