

Pumpkin Roll with Cream Cheese Filling

{ Bizcocho de Calabaza con Relleno de Queso Crema }

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

Para el bizcocho:

100 g ($\frac{3}{4}$ cup) de harina de trigo normal
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura química (tipo Royal)
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato sódico
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela molida
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de clavo molido
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta de Jamaica (allspice) molida
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
3 huevos (L)
200 g (1 cup) de azúcar blanco
165 g ($\frac{2}{3}$ cup) de puré de calabaza
1 cucharadita de extracto puro de vainilla

(para 10-12 porciones)

Azúcar glass para espolvorear
120 g (1 cup) de nueces trituradas (opcional)

Para el relleno de queso crema:

85 g (6 cucharadas) de manteguilla sin sal
225 g (8 oz) de queso crema (tipo Philadelphia)
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
115 g (1 cup) de azúcar glass (previamente tamizado)

Elaboración:

Del bizcocho:

1. Precalentamos el horno (eléctrico) a 190°C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos la bandeja del horno (40 x 30 cm aprox.), cubrimos la base con papel de hornear y también lo engrasamos. Reservamos.
3. Extendemos un paño de cocina limpio (a ser posible de algodón), lo más fino posible, sobre una superficie amplia y lo espolvoreamos con una fina capa de azúcar glass. Reservamos.
4. En un cuenco mediano, mezclamos la harina, la levadura química, el bicarbonato sódico, las especias y la sal y combinamos bien con unas varillas. Reservamos.
5. En el cuenco de nuestra amasadora con el accesorio de pala (o en un cuenco grande) batimos energicamente los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla algo espesa.
6. Añadimos a continuación el puré de calabaza y el extracto de vainilla y mezclamos un poco más hasta que quede todo bien integrado.

7. Ahora incorporamos los ingredientes secos reservados (ver punto 4) y seguimos mezclando suavemente justo hasta que no queden restos visibles de harina.
8. Vertemos la mezcla anterior sobre la bandeja del horno ya engrasada y extendemos bien hasta que cubra el fondo por completo. Como la mezcla es algo líquida, bastará con mover ligeramente la bandeja en todas las direcciones hasta que la superficie se alise por sí misma y llegue a todos los rincones.
9. Finalmente, espolvoreamos con las nueces trituradas (si hemos optado por añadirlas) de manera uniforme por toda la superficie de la mezcla y metemos la bandeja en el horno.
10. Horneamos unos 13 a 15 minutos. Hemos de comprobar que al presionar ligeramente sobre el centro del bizcocho, éste recupera su forma tras desaparecer la presión.
11. Ahora hemos de trabajar lo más rápidamente posible, pero también con sumo cuidado, pues en caliente el bizcocho es más frágil. Lo separamos de la bandeja y lo depositamos sobre el paño espolvoreado con el azúcar glass. Retiramos el papel de hornear y enrollamos bizcocho y paño juntos comenzando por uno de los extremos cortos. Dejamos enfriar sobre una rejilla. Mientras tanto, podemos ir preparando el relleno.

Del relleno de queso crema:

1. En el cuenco de nuestra amasadora con el accesorio de pala (o en un cuenco grande), añadimos todos los ingredientes para elaborar nuestro relleno y mezclamos primero a velocidad baja durante un par de minutos o hasta que empiecen a integrarse.
2. Incrementamos la velocidad y seguimos mezclando hasta obtener una textura homogénea, cremosa y suave (no más de 5 minutos o corremos el riesgo de que pierda consistencia y se eche a perder).
3. Cuando el bizcocho se haya enfriado, lo desenrollamos con cuidado y retiramos el paño.
4. A continuación, extendemos la cobertura por toda la superficie del bizcocho con ayuda de una espátula grande.
5. Finalmente, enrollamos de nuevo el bizcocho empezando por uno de los extremos más cortos. Hemos de procurar que no queden huecos pero que tampoco ha de quedar demasiado apretada, o el relleno se saldrá por los extremos y apenas se apreciará.
6. Envolvemos en film transparente y refrigeramos al menos durante 1 hora antes de consumir.

Podemos espolvorear nuestro bizcocho enrollado con azúcar glass justo antes de servir. Para cortarlo, emplearemos un cuchillo grande de sierra. Es recomendable mantenerlo refrigerado (de 2 a 3 días) y sacar del frigorífico media hora antes de consumir.