



SWISS ROLL CON SVELTO

BISCOTTO PER ARROTOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

ZUCCHERO
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE
ZUCCHERO INVERTITO
SVELTO
FARINA - SETACCIATA

PREPARAZIONE

g 1200 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti.
g 4000 Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un'altezza di 5mm.
g 250 Cuocere rapidamente a 220-230°C.
g 130 All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire la pasta con fogli di
g 1.500 plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.