



## SWISS ROLL (BISCUIMIX)

### SWISS ROLL - BISCUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### SWISS ROLL - RICETTA 1

---

##### INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA	g 700-800
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 8-10 minuti ad alta velocità.

#### SWISS ROLL - RICETTA 2

---

##### INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA	g 500-600
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 8-10 minuti ad alta velocità.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata in teglie, con carta da forno, allo spessore di mezzo centimetro.

Dosi consigliate di pasta montata per teglie 60x40 cm:

- sottile: g 400 di pasta
- medio: g 500 di pasta
- alto: g 600 di pasta

Cuocere in forno statico per circa 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione.

Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

#### AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
- La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.
- L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.