



## SWISS ROLL AL CIOCCOLATO (IRCA GENOISE CHOC)

MASSE MONTATE - SWISS ROLL - BISCUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA SWISS ROLL AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

#### PREPARAZIONE

g 1000 Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a media velocità.

g 1200 **AVVERTENZE:**

g 100

- 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.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su 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 e poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione.

Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La base dello Swiss Roll è particolarmente indicata all'interno di ricette per mousse, bavaresi, charlotte e semifreddi.