

# **SWISS ROLL (IRCA GENOISE)**

### **BISCUIT**

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

uova intere - a temperatura ambiente miele

## **PREPARAZIONE**

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a 1.200g media-alta velocità.

100g

## **Composizione finale**

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.