



SWISS ROLL (IRCA GENOISE)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

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.