



SWISS ROLL (IRCA GENOISE)

chef 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 media-alta velocità.
1.200g 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.