



# SWISS ROLL CON SVELTO

🏠 Livello base

BISCOTTO PER ARROTOLATI

## COTTURA

Zucchero

Uova intere

ZUCCHERO INVERTITO

SVELTO

Farina - (Setacciata)

1200g

400g

250g

130g

1500g

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti.

-Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un'altezza di 5mm.

-Cuocere rapidamente a 220-230°C.

-All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.