



# SWISS ROLL CON SVELTO

chef Livello base

BISCOTTO PER ARROTONLATI

## COTTURA

### INGREDIENTI

Zucchero

Uova intere

### ZUCCHERO INVERTITO

### SVELTO

Farina - Setacciata

### PREPARAZIONE

- 1200g -Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-4000g 10 minuti.
- 250g -Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un'altezza di 5mm.
- 130g -Cuocere rapidamente a 220-230°C.
- 1500g -All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccameneto e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.