

SWISS ROLL CON SFRULLA

☐ Livello baseTIPICO DOLCE SVIZZERO

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

SFRULLA
uova intere - a temperatura ambiente
ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 1200g minuti.

50g 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, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

IMPASTO AL CACAO

INGREDIENTI

SFRULLA

uova intere - a temperatura ambiente acqua - a temperatura ambiente CACAO IN POLVERE - setacciato ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 1200g minuti.

100g Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un altezza di 5mm. 80-100g Cuocere rapidamente a 220-230°C.

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

Composizione finale

Per la preparazione degli Swiss Roll, capovolgere i fogli di pasta precedentemente preparati, bagnarli con liquore o bagne per pasticceria, quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (creme al burro, creme pasticcere, creme ganache o confettura di frutta).

Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato e finire il dolce ricoprendolo e decorandolo con cioccolato, creme, granella nocciola, codette, scagliette, canditi.

Per facilitare il taglio in fette dei SWISS ROLL è consigliabile metterli in frigorifero per qualche ora.