



SWISS ROLL CON SFRULLA

👤 Livello base

TIPICO 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 minuti.
- 1200g
- 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 minuti.
- 1200g
- 100g -Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un altezza di 5mm.
- Cuocere rapidamente a 220-230°C.
- 80-100g
- 50g -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 bagna 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.