



# SWISS ROLL CON SFRULLA

🏠 Livello base

TIPICO DOLCE SVIZZERO

## IMPASTO CLASSICO

### SFRULLA

uova intere - a temperatura ambiente

### ZUCCHERO INVERTITO

1000g

1200g

50g

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, 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

### SFRULLA

uova intere - a temperatura ambiente

acqua - a temperatura ambiente

CACAO IN POLVERE - setacciato

### ZUCCHERO INVERTITO

1000g

1200g

100g

80-100g

50g

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, 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.



Extraordinary  
made simple.