



# SWISS ROLL CON SFRULLA

chef 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 8-1200g 10 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'essiccamiento 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 8-1200g 10 minuti.  
100g -Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un'altezza di 5mm.  
80-100g -Cuocere rapidamente a 220-230°C.  
50g -All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamiento 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.