

# SWISS ROLL (SOFFIN)

☐ Livello base

MASSE MONTATE - BISCUIT

### **RICETTA BISCUIT**

#### INGREDIENTI

#### **SOFFIN**

farina zucchero uova - a temperatura ambiente acqua

#### **PREPARAZIONE**

300g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità

300g media/alta per 8-10 minuti.

500g Depositare il composto uniformemente su teglia, rivestita di carta da

 $800 \mathrm{g}^{\phantom{0}}$  forno, ad uno spessore di 5 mm (circa g 600-700 di composto per teglia 60 x

200a 40 cm).

Cuocere in forno statico per circa 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura, lasciare raffreddare per alcuni minuti, quindi coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione e conservare in frigorifero fino all'utilizzo. AVVERTENZE:

-Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

-La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.

-L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

## **Composizione finale**

Per la preparazione degli Swiss Roll, capovolgere i fogli di pasta e bagnarli con liquore o bagne per pasticceria.

Spalmare uniformemente con crema o farcitura a piacere (crema pasticcera, crema ganache, crema al burro, CONFETTURE DI FRUTTA o NOCCIOLATA).

Procedere all'arrotolamento fino ad ottenere il diametro desiderato, ricoprire il dolce con cioccolato o COVERDECOR e decorare con GRANELLA DI NOCCIOLA o CODETTE.

Per facilitare il taglio in fette è consigliabile porre i dolci in frigorifero per qualche ora.