



# SWISS ROLL (SOFFIN)

🏠 Livello base

MASSE MONTATE - BISCUIT

## RICETTA BISCUIT

### SOFFIN

farina

zucchero

uova - (a temperatura ambiente)

acqua

300g

300g

500g

800g

200g

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media/alta per 8-10 minuti.

-Depositare il composto uniformemente su teglia, rivestita di carta da forno, ad uno spessore di 5 mm (circa g 600-700 di composto per teglia 60 x 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.

## FARCITURA

NOCCIOLATA PREMIUM

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA - (o

altro gusto a scelta)

qb

-Farcisci con NOCCIOLATA PREMIUM oppure CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA

qb

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GLASSAGGIO

COVERDECOR DARK CHOCOLATE - (o  
altro gusto a scelta)

qb -Glassa con la nostra COVERDECOR DARK  
CHOCOLATE

## FINITURA

CODETTE CIOCCOLATO PURO  
FONDENTE  
GRANELLA DI NOCCIOLA

qb -Scegli la finitura che preferisci tra le CODETTE  
CIOCCOLATO PURO FONDENTE o GRANELLA DI  
qb NOCCIOLA

## 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.



Extraordinary  
made simple.