



# SWISS ROLL (SOFFIN)

chef 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 media/alta per 8-10 minuti.  
300g -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).  
200g -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

---

### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA

- o altro gusto a scelta

### PREPARAZIONE

qb -Farcisci con NOCCIOLATA PREMIUM oppure CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA

qb

## GLASSAGGIO

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

- o altro gusto a scelta

### PREPARAZIONE

-Glassa con la nostra COVERDECOR DARK CHOCOLATE

qb

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

GRANELLA DI NOCCIOLA

### PREPARAZIONE

qb -Scegli la finitura che preferisci tra le CODETTE CIOCCOLATO PURO

qb FONDENTE o GRANELLA DI 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.