

# SWISS ROLL AL CIOCCOLATO (IRCA GENOISE CHOC)

Livello base

MASSE MONTATE - SWISS ROLL - BISCUIT

## RICETTA SWISS ROLL AL CIOCCOLATO

| | |
|---|---|
| IRCA GENOISE CHOC | 1000g |
| uova - a temperatura ambiente | 1200g |
| ZUCCHERO INVERTITO | 100g |

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a media velocità.
AVVERTENZE:
- 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

Stendere uniformemente la pasta montata su teglie, con carta da forno, allo spessore di mezzo centimetro.
Dosi consigliate di pasta montata per teglie 60x40 cm:
- sottile: g 400 di pasta
- medio: g 500 di pasta
- alto: g 600 di pasta

Cuocere in forno statico per circa 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.
All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto e poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione.
Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.