



## SWISS ROLL CON SFRULLA

TIPICO DOLCE SVIZZERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CLASSICO

#### INGREDIENTI

SFRULLA  
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ZUCCHERO INVERTITO

g 1000  
g 1200  
g 50

#### PREPARAZIONE

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

g 1000  
g 1200  
g 100  
g 80-100  
g 50

#### PREPARAZIONE

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

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La base dello Swiss Roll è particolarmente indicata all'interno di ricette per mousse, bavaresi, charlotte e semifreddi.