

SWISS ROLL (BISCUIMIX)

SWISS ROLL - BISCUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SWISS ROLL - RICETTA 1

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA	g 700-800
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 8-10 minuti ad alta velocità.

SWISS ROLL - RICETTA 2

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA	g 500-600
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta, per 8-10 minuti ad alta velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata in 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, poi coprire con fogli di plastica per evitare l’essiccazione.

Porre in frigorifero fino al momento dell’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.