



## SWISS ROLL (PARADISO)

### MASSE MONTATE

#### LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## BISCUIT

### INGREDIENTI

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| PARADISO                      | g 1.000 |
| UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 1.000 |
| MIELE                         | g 50    |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.

### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere in forno statico per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.