



SWISS ROLL (SOFFIN)

MASSE MONTATE - BISCUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BISCUIT

INGREDIENTI

SOFFIN
FARINA
ZUCCHERO
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA

PREPARAZIONE

g 300 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media/alta per 8-10 minuti.
g 300 Depositare il composto uniformemente su teglia, rivestita di carta da forno, ad uno spessore di 5
g 500 mm (circa g 600-700 di composto per teglia 60 x 40 cm).
g 800 Cuocere in forno statico per circa 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.
g 200 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	Q.B.
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA - O ALTRO GUSTO A SCELTA	Q.B.

GLASSAGGIO

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE - O ALTRO GUSTO A SCELTA	Q.B.
--	------

FINITURA

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Per la preparazione degli Swiss Roll, capovolgere i fogli di pasta e bagnarli con liquore o bagna 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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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