SWISS ROLL (SOFTER)

MASSE MONTATE - BISCUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA BISCUIT

INGREDIENTI

SOFTER	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ZUCCHERO	g 100

PREPARAZIONE

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

Depositare il composto uniformemente, su teglia rivestita di carta da forno, ad uno spessore di 5 mm (circa g 600-700 di composto per teglia 60 x 40 cm).

Quindi cuocere in forno statico per circa 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.

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 ALBICOCCA - O ALTRO GUSTO A SCELTA	Q.B.

GLASSAGGIO

INGREDIENTI

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

FINITURA

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Per la preparazione degli Swiss Roll, capovolgere i fogli di pasta bagnarli con liquore o bagne per pasticceria.

Spalmare uniformemente con crema o farciture 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 e 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.