



## SWISS ROLL AL CIOCCOLATO CON BISCUIMIX CHOC

### RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA AL CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### MASSA MONTATA AL CACAO

##### INGREDIENTI

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| BISCUIMIX CHOC                         | g 1000 |
| ACQUA                                  | g 600  |
| UOVA INTERE - ALLA TEMPERATURA DI 22°C | g 600  |

##### PREPARAZIONE

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

##### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su teglie rivestite con fogli di carta da forno quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere rollè di diverso spessore si consiglia di utilizzare:

- 400g di massa montata per un rollè sottile
- 500g di massa montata per un rollè normale
- 600g di massa montata per un rollè spesso

Si consiglia inoltre di coprire i rollè con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e tenerli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.