

SWISS ROLL CON SVELTO

BISCOTTO PER ARROTOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





STEP 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO	g 1200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti.
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 4000	Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un altezza di 5mm.
ZUCCHERO INVERTITO	g 250	Cuocere rapidamente a 220-230°C.
SVELTO	g 130	All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire la pasta con fogli di
FARINA - SETACCIATA	g 1.500	plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

