SWISS ROLL AL CIOCCOLATO (IRCA GENOISE CHOC)

MASSE MONTATE - SWISS ROLL - BISCUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA SWISS ROLL AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ALBUME - TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
ZUCCHERO INVERTITO	g 100

PREPARAZIONE

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

AVVERTENZE:

- 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su teglie, con carta da forno, allo spessore di mezzo centimetro.

Dosi consigliate di pasta montata per teglie 60x40 cm:

- sottile: g 400 di pasta
- medio: g 500 di pasta
- alto: g 600 di pasta

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

All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto e poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione.

Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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