



SWISS ROLL (IRCA GENOISE)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|---------|
| IRCA GENOISE | g 1.000 |
| UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 1.200 |
| MIELE | g 100 |

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.