SWISS ROLL CON SFRULLA

TIPICO DOLCE SVIZZERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ZUCCHERO INVERTITO	g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti.

Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un altezza di 5mm.

Cuocere rapidamente a 220-230°C.

All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

IMPASTO AL CACAO

INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
CACAO IN POLVERE - SETACCIATO	g 80-100
ZUCCHERO INVERTITO	g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti.

Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un altezza di 5mm.

Cuocere rapidamente a 220-230°C.

All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Per la preparazione degli Swiss Roll, capovolgere i fogli di pasta precedentemente preparati, bagnarli con liquore o bagne per pasticceria, quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (creme al burro, creme pasticcere, creme ganache o confettura di frutta).

Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato e finire il dolce ricoprendolo e decorandolo con cioccolato, creme, granella nocciola, codette, scagliette, canditi.

Per facilitare il taglio in fette dei SWISS ROLL è consigliabile metterli 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.