

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA GENOISE**

swiss roll (irca genoise)

IRCA GENOISE	g 1.000
Uova intere	g 1.200
Miele o ZUCCHERO INVERTITO	g 100

**PROCEDIMENTO:** montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura allo spessore di mezzo centimetro, quindi 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. Per la preparazione dei SWISS ROLL capovolgere i fogli di pasta bagnarli con liquore o bagne per pasticceria quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (crema pasticcera, crema ganache, crema al burro o CONFETTURE o FARCITURE DI FRUTTA, NOCCIOLATA, MARIXCREAM). Procedere all'arrotolamento fino ad ottenere il diametro desiderato, ricoprire il dolce con cioccolato o creme e decorare con GRANELLA DI NOCCIOLA, CODETTE, SCAGLIETTE. Per facilitare il taglio in fette è consigliabile porre i dolci in frigorifero per qualche ora.