

**irca****Linea preparati per pasticceria****BISCUIMIX**

Swiss Roll

RICETTA 1

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 700-800
Uova intere	g 300

RICETTA 2

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 500-600
Uova intere	g 600

Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:

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

PROCEDIMENTO:

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE:

- per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.
- la temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.
- se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.