

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

Swiss roll al cioccolato (Biscuimix Choc)

---

**RICETTA 1**

---

**BISCUIMIX CHOC** g 1.000

Acqua g 600

Uova intere g 600

Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:

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