

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

Swiss roll al cioccolato (Biscuimix Choc)

BISCUIMIX CHOC	g 1.000
Acqua	g 600
Uova intere	g 600

Per la realizzazione di basi piane è possibile modificare il dosaggio in: acqua g 900 e uova intere g 300.

Dosi di pasta montata per teglie da cm 60x40:

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

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno 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.