



SWISS ROLL (IRCA GENOISE)

👤 Advanced level

MASA BATIDA

GALLETA

IRCA GENOISE

huevos - a temperatura ambiente
miel

1000g

1200g

100g

Bate todos los ingredientes en una batidora planetaria con el accesorio de batido durante 10-12 minutos a velocidad media-alta.

COMPOSICIÓN FINAL

Extiende uniformemente la mezcla batida en capas de 5 mm sobre hojas de papel de horno.

Hornee por un corto tiempo a 200-220 °C con la válvula cerrada.

Una vez fuera del horno, deja enfriar durante unos minutos, luego cúbrelo con láminas de plástico para evitar que se seque y guárdalo en la nevera hasta que necesite usarlo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.