



SWISS ROLL DE CHOCOLATE

(IRCA GENOISE CHOC)

👤 Advanced level

MASA BATIDA - SWISS ROLL - GALLETA

RECETA DE SWISS ROLL DE CHOCOLATE

IRCA GENOISE CHOC

huevos - a temperatura ambiente
claras de huevo - a temperatura ambiente

1000g

1200g

200g

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

CONSEJO:

- La temperatura muy fría de los huevos y el agua reducen el volumen de la mezcla batida: si los huevos que utiliza están pasteurizados a unos 5 °C, es importante extender el batido.
- Se puede sustituir el agua por huevos para mejorar aún más las características de suavidad y sabor de los productos finales.

COMPOSICIÓN FINAL

Extiende la mezcla batida uniformemente en una capa de 0,5 cm sobre bandejas para hornear forradas con papel de horno.

Para cada bandeja de 60x40cm, sugerimos usar:

- 400 g de mezcla para un roll fino
- 500 g de mezcla para un roll estándar
- 600 g de mezcla para un roll espeso.

Hornea en un horno de pisos durante 6-7 minutos a 200-220 °C (válvula cerrada).

Deja enfriar durante unos minutos, luego cubre con láminas de plástico para evitar que se seque.

Refrigera el roll hasta que tenga que usarlo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.