



# ROLO SUÍÇO DE CHOCOLATE (IRCA GENOISE CHOC)

👤 Advanced level

MASSA BATIDA - ROLO SUÍÇO - BISCOITO

## RECEITA DE ROLO SUÍÇO DE CHOCOLATE

IRCA GENOISE CHOC

ovos - à temperatura ambiente

claras de ovo - à temperatura ambiente

1 000g

1 200g

200g

Bata todos os ingredientes em uma batedeira planetária com o batedor por 10-12 minutos em velocidade média.

CONSELHO:

- Temperatura muito baixa dos ovos e da água reduzem o volume da mistura batida: se os ovos que você usa forem pasteurizados a cerca de 5 °C, é importante prolongar o tempo de batimento.
- Você pode substituir a água por ovos para melhorar ainda mais a maciez e o sabor dos produtos finais.

## FINAL COMPOSITION

Espalhe a mistura batida uniformemente em uma camada de 0,5 cm em assadeiras forradas com papel manteiga.

Para cada assadeira de 60x40cm, sugerimos utilizar:

- 400 g de mistura para um rollè fino

- 500 g de mistura para um rollè padrão

- 600 g de mistura para um rollè grosso.

Asse em um forno de deck por 6-7 minutos a 200-220 °C (válvula fechada).

Deixe esfriar por alguns minutos e, em seguida, cubra com folhas de plástico para evitar o ressecamento.

Refrigere o rollè até o momento de usá-lo.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.