

Splendid

White Russian Swiss Roll



Splendid

White Russian Swiss Roll

Composición

1. Tegral Chiffon
2. Moka Splendid
3. Shavings Chocolate

Decoración

Shavings Chocolate



Biscuit

Tegral Chiffon	500 g
Huevo	600 g
Aceite	50 g

Método

Mezclar todos los ingredientes por 7 minutos en velocidad alta con globo.

Colocar en bandejas planas y hornear con admisión de vapor.

Hornear a 200°C por 8 a 10 minutos

Moka Splendid

Splendid	500 g
Café soluble	2 g
Agua o ron	10 g
Azúcar	20 g

Método

Mezclar el café con el agua o ron y azúcar, reservar.

Incorporar el Splendid batido y rellenar la plancha de Chiffon

Arrollar y reservar en frío para cortar

Montaje

Rellenar el bizcochuelo Chiffon ya horneado con la crema Moka Splendid y formar un arrollado.

Una vez preparado, colocar en la parte superior la misma crema y llevar al congelador.* (*Facilita el corte)

Finalmente, decorar con Shavings de chocolate (Carat Coverlux, Carat Leche o Belcolade Blanco). Como ilustra la foto.