

# Roulò per bordura

# Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

## Roulò per bordura alla frutta

del Maestro Pier Paolo Magni

*“Ovoneve nella preparazione del Roulò rende la massa molto elastica, più morbida e riduce i tempi di cottura”.*



**Miscelare Ovoneve e zucchero-1 con cura, idratare e infine montare al 70%.**



**Aggiungere i tuorli e lo zucchero-2 precedentemente montati e mescolare delicatamente.**



**Unire e setacciare la farina, la fecola e incorporare alla masse precedentemente unite.**



**Stendere su silpat con raplet e mettere la frutta congelata e sbriciolata.**

## Ingredienti

**35g Ovoneve**

**80 g zucchero-1**

**350 g acqua**

**350 g tuorli**

**80 g zucchero-2**

**80g farina**

**80g fecola**

**Frutta congelata-lamponi  
ribes-more-granelle di  
frutta secca.**



**Cottura 240° per 5 minuti a valvola aperta.**