

# Crème-Roulade

KOMPLET Choco Gourmet



## Rezeptur für eine Roulade à 12 Stück

### Masse:

Rouladen aus **KOMPLET Choco Gourmet**  
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 500 g

### Zum Aufdressieren:

Biskuit-Grundmasse aus **KOMPLET Super Biskuit**  
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 100 g

### Cremeauflage:

**KOMPLET Crème Pâtissière** 150 g  
**KOMPLET Volucrème** 100 g  
Wasser 500 g

Gesamt Cremeauflage 750 g

### Fruchtauflage:

**KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche** 250 g

### Zum Abglänzen:

Geleeguss aus  
**KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** 200 g

Gesamtgewicht 1.750 g

### Verarbeitung:

Rouladenmasse aus der **Grundrezeptur KOMPLET Choco Gourmet** auf mit Backpapier belegte Bleche (60 x 40 cm) aufstreichen.

### Einwaage

**dunkle Masse:** 500 g

Biskuit-Grundmasse aus **KOMPLET Super Biskuit** (siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) mit einer Lochtülle (Gr. 3) Querstreifen auf die dunkle Roulade dressieren.

Danach die Rouladenmasse mit einem Messer durchziehen und die Rouladen abbacken.

### Einwaage

**helle Masse:** 100 g

**Backtemperatur:** ca. 230 °C mit Dampf

**Backzeit:** 5 - 6 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 6 Minuten



Nach dem Erkalten die Roulade vom Papier lösen und die aufgeschlagene Creme gleichmäßig auf der Roulade verstreichen.

Danach mit einer Lochtülle Gr. 10 einen Strang **KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche** im oberen Drittel der Roulade aufdressieren.

Zuletzt die Roulade aufrollen und kühl stellen. Als Dekor die Roulade vor dem Schneiden mit **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** bestreichen.

### MEISTERTIPP:

ANSTELLE VON **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** KANN AUCH **KOMPLET Kiddy Fix Gel** VERARBEITET WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

# Creme-Roulade

KOMPLET Choco Gourmet



## Grundrezeptur Rouladen

KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Vollei	800 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.000 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** 8 - 10 Minuten

**Litergewicht:** ca. 460 g

## Grundrezeptur Biskuit-Grundmasse

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Vollei	750 g
Wasser	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.800 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 8 Minuten

**Litergewicht:** ca. 350 g



## Grundrezeptur Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	400 - 600 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 1.600 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!