

Erdbeer-Omelett

KOMPLET Choco Gourmet



Rezeptur für 48 Stück

Masse:

KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Vollei	800 g
Wasser	200 g
Gesamtmasse	2.000 g

Zum Aufdressieren:

Biskuit-Grundmasse aus KOMPLET Super Biskuit (siehe Grundrezeptur) 400 g

Fruchtauflage:

Erdbeeren, frisch 960 g

Cremefüllung:

KOMPLET Volucreme	625 g
Wasser	1.250 g
Erdbeerpaste	100 g
Gesamt Cremefüllung	1.975 g

Dekor:

KOMPLET Neuschnee	250 g
Gesamtgewicht	4.665 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der dunklen Masse mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf mit Backpapier belegte Bleche (60 x 40 cm) aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten

Einwaage dunkle Masse: 500 g

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

Einwaage helle Masse: 100 g

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

Backtemperatur: ca. 230 °C mit Dampf
Backzeit: 5 - 6 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten

Nach dem Erkalten die Roulade vom Papier lösen und mit einem runden Ausstecher mit 12 cm Durchmesser die Omeletts ausstechen.

Die Innenseite in der unteren Hälfte mit frischen Erdbeeren belegen und die Cremefüllung mit beliebiger Tülle aufdressieren.

Einwaage Erdbeeren: 20 g / Stück

Einwaage Creme: 40 g / Stück

Zuletzt die obere Hälfte überklappen und leicht andrücken.

Grundrezeptur Biskuit-Grundmasse

KOMPLET Super Biskuit	1.000 g
Vollei	750 g
Wasser	50 g
Gesamtgewicht	1.800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten

Litergewicht: ca. 350 g