

# Choco-Gipfel Deluxe

KOMPLET Choquit



## Rezeptur für 15 Stück

### Masse:

**KOMPLET Choquit,**  
Schoko-Rouladenmasse  
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 600 g

### Fruchtfüllung:

Pflaumenmus 300 g

### Cremefüllung:

**KOMPLET Volucreme**  
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 750 g  
**KOMPLET Kiddy Choco** 150 g

### Zum Überziehen:

**KOMPLET Kiddy Choco** 375 g  
Fettglasur, weiß 30 g

Gesamtgewicht 2.205 g

### Verarbeitung:

Die Schoko-Rouladenmasse laut Grundrezeptur herstellen.

**Einwaage Masse:** ca. 600 g

**Blechgröße:** 60 x 40 cm

**Backtemperatur:** ca. 220 °C, mit etwas Schwaden

**Backzeit:** ca. 4 - 6 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung, außer **KOMPLET Kiddy Choco**, mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 5 Minuten

Nach dem Aufschlagen das aufgelöste **KOMPLET Kiddy Choco** kurz unterrühren.

Die erkaltete Roulade in 3 Streifen von jeweils 7 x 40 cm und 6 Streifen von 5 x 40 cm schneiden. Die 7 x 40 cm langen Streifen mit Pflaumenmus bestreichen.

### Einwaage

**Pflaumenmus:** ca. 100 g / Streifen

Die Choco-Volucreme mit einem Dressierbeutel auf das Pflaumenmus aufdressieren.

### Einwaage

**Choco-Volucreme:** ca. 300 g / Streifen

Danach 2 Streifen von jeweils 5 x 40 cm so anlegen und dabei leicht andrücken, dass ein Dreieck entsteht. Die Gebäcke ca. 1 Stunde kühlen und in Stücke von jeweils 8 cm schneiden. Danach mit **KOMPLET Kiddy Choco** überziehen und mit weißer Fettglasur überspinnen.

### Einwaage:

**KOMPLET Kiddy Choco** ca. 25 g / Stück

**weiße Fettglasur** ca. 2 g / Stück

Aus Gutem das Beste backen!

# Choco-Gipfel Deluxe

KOMPLET Choquit



## Grundrezeptur KOMPLET Choquit Schoko-Rouladenmasse

KOMPLET Choquit	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:** ca. 8 - 10 Minuten im Schnellgang

## Grundrezeptur KOMPLET Volucreme

KOMPLET Volucreme	500 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Maschine im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 4 - 5 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

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