

KOMPLET Roulade

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BISKUITROULADEN MIT
HERVORRAGENDER ROLLFÄHIGKEIT, FRISCHHALTUNG,
GUTEM VOLUMEN UND GESCHMACK



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Roulade

Grundrezeptur Rouladenmasse

KOMPLET Roulade	1.000 g
Eier	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



Domino-Roulade (schwarz-weiße Roulade)

Die Rouladenmasse nach der Grundrezeptur herstellen. Nach dem Aufschlagen halbieren und eine Hälfte mit 30 g Kakao anrühren. Mit dem Dressierbeutel (6er Lochtülle) wechselweise schwarze und weiße Masse aufdressieren.

Backtemperatur: ca. 240 °C, etwas Dampf geben

Backzeit: ca. 5 Minuten

Nussroulade

Die Rouladenmasse nach der Grundrezeptur herstellen und 150 g geriebene Nüsse unterziehen (Füllung: Nuss- oder Nougatcreme).

Backtemperatur: ca. 240 °C, etwas Dampf geben

Backzeit: ca. 5 Minuten

Omelettes

Die Rouladenmasse nach der Grundrezeptur herstellen. Mit 6er Lochtülle dünn auf Trennpapier oder gefettete und gemehlte Bleche aufdressieren (Ø ca. 10 cm).

Backtemperatur: ca. 240 °C, etwas Dampf geben

Backzeit: ca. 5 Minuten

MEISTERTIPP:

ZUR RATIONELLEN UND SICHEREN HERSTELLUNG VON SCHOKO-ROULADEN UND SCHOKO-BISKUITBÖDEN EMPFEHLEN WIR UNSER PRODUKT **KOMPLET Choquit**.