

Choco-Gipfel Deluxe mit CHOQUIT

KOMPLET CHOQUIT

Basismasse

| | |
|---------------------------------------|-------|
| CHOQUIT, Schoko-Rouladen, Grundrezept | 600 g |
| Gesamt Basismasse | 600 g |

Füllung

| | |
|----------------|-------|
| Pflaumenmus | 300 g |
| Gesamt Füllung | 300 g |

Cremefüllung

| | |
|------------------------|-------|
| VOLUCREME, Grundrezept | 750 g |
| KIDDY CHOCO | 150 g |
| Gesamt Cremefüllung | 900 g |

Dekor

| | |
|------------------|-------|
| KIDDY CHOCO | 375 g |
| Fettglasur, weiß | 30 g |
| Gesamt Dekor | 405 g |

Verarbeitung:

Die CHOQUIT - Rouladenmasse lt. Grundrezept herstellen, auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) gleichmäßig aufstreichen und mit etwas Schwaden abbacken.

Einwaage Basismasse: ca. 600 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 220 ° C

Backzeit: 4 - 6 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung, außer dem KIDDY CHOCO, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Das aufgelöste KIDDY CHOCO zum Schluß kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Die erkaltete Roulade in 3 Streifen von jeweils 7 x 40 cm schneiden und auf diese die Füllung gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage Füllung: ca. 100 g pro Streifen



Die Cremefüllung mit einem Dressierbeutel ohne Tülle aufdressieren.

Einwaage Cremefüllung: ca. 300 g pro Streifen

Danach 2 Streifen von jeweils 5 x 40 cm so anlegen, daß ein Dreieck entsteht (dabei leicht andrücken) und ca. 1 Stunde in die Kühlung stellen.

Nach dem Durchkühlen in Stücke von jeweils 8 cm schneiden, mit aufgelöstem KIDDY CHOCO überziehen und mit weißer Fettglasur überspinnen.

Einwaage Glasur: ca. 25 g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com