

Erdbeer-Roulade mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Basismasse

CHOCO GOURMET	800 g
Vollei	800 g
Zucker	120 g
Wasser	80 g
Gesamt Basismasse	1.800 g

Cremefüllung

VOLUCREME	600 g
Zucker	120 g
Wasser	1.200 g
Gesamt Cremefüllung	1.920 g

zum Unterrühren

Erdbeeren, gefroren	600 g
Zitronensaft	60 g
SAFTBINDER SPEZIAL	60 g
Gesamt zum Unterrühren	720 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse im Schnellgang mit einer feinen Rute aufschlagen, als Rouladen auf Backpapier (60 x 40 cm) aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Einwaage:	3 x ca. 600 g pro Stk.

Backtemperatur:	ca. 230 °C
Backzeit:	ca. 6 - 8 Minuten

Zur Herstellung der Erdbeercremefüllung die aufgetauten, pürierten Erdbeeren, Zitronensaft und SAFTBINDER SPEZIAL miteinander verrühren und unter die mit einem feinen Besen im Schnellgang aufgeschlagene Creme aus VOLUCREME, Zucker und Wasser, rühren.



Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Die Erdbeer-Cremefüllung gleichmäßig auf die Schoko-Biskuitroulade (60 x 40 cm) aufstreichen, die Roulade über die kurze Seite straff aufwickeln und kühlen.

Einwaage, Cremefüllung: ca. 880 g pro Stk.

Nach dem Kühlen in Stücke (ca. 5 cm breit) schneiden und nach betrieblichen Vorgaben ausgarnieren.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com