

Mandarinen-Roulade mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Basismasse

SUPER BISKUIT	800 g
Vollei	800 g
Zucker	120 g
Wasser	80 g
Gesamt Basismasse	1.800 g

Cremefüllung

VOLUCREME	500 g
Zucker	100 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Cremefüllung	1.600 g

zum Unterrühren

Orangensaft	500 g
Zitronensaft	50 g
SAFTBINDER SPEZIAL	50 g
Gesamt zum Unterrühren	600 g

Zum Aufstreuen

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	600 g
Gesamt Zum Aufstreuen	600 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage: ca. 600 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 230 °C mit etwas Dampf

Backzeit: ca. 5 - 7 Minuten



Für die Orangen-Cremefüllung den Orangen- und Zitronensaft mit SAFTBINDER SPEZIAL verrühren, unter die VOLUCREME ziehen und den Zucker und das Wasser unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Die Orangen-Cremefüllung gleichmäßig auf die gebackene Biskuitroulade aufstreichen, die Mandarinen-Orangen aufstreuen, die Roulade über die kurze Seite straff aufwickeln und kühlen.

Einwaage Orangen-Cremefüllung: ca. 730 g pro Stk.

Einwaage Mandarinen-Orangen: ca. 200 g pro Stk.

Nach dem Kühlen in Stücke, ca. 5 cm breit, schneiden und nach betrieblichen Wünschen garnieren.

MEISTERTIPP:

Zur Herstellung der Biskuitroulade kann auch BISKUIT bei gleicher Rezeptur verwendet werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste Backen!