

Erdbeer-Margeriten mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40

ROULADE, Rouladen, Grundrezept	1.600 g
Gesamt	1.600 g
Fruchtauflage	
KIDDY GEL ERDBEER	1.400 g
Erdbeeren, gefroren	750 g
Gesamt Fruchtauflage	2.150 g
Cremefüllung	
VOLUCREME	250 g
Zucker	100 g
Wasser	500 g
Gesamt Cremefüllung	850 g
zum Unterrühren	
Erdbeeren, gefroren	300 g
Zitronensaft	50 g
SAFTBINDER SPEZIAL	30 g
Gesamt zum Unterrühren	380 g
Dekor	
Erdbeeren, frisch	200 g
Gesamt Dekor	200 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Erdbeer-Margeriten mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Verarbeitung:

Zwei helle Biskuit-Rouladen (60 x 40 cm) aus ROULADE nach der Grundrezeptur herstellen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage: ca. 800 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 230 °C mit etwas Dampf

Backzeit: ca. 5 - 7 Minuten

Die gebackenen Rouladen mit einer Margeritenform ausstechen und umstellen.

Für die Fruchtfüllung die aufgetauten und pürierten Erdbeeren, mit KIDDY GEL ERDBEER kurz aufkochen, in die Formen einfüllen, mit einer weiteren ausgestochenen Biskuitscheibe bedecken und abkühlen lassen.

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 350 g pro Stk.

Die restliche Fruchtfüllung für den Dekor verwenden.

Zur Herstellung der Erdbeer-Cremefüllung, die aufgetauten, pürierten Erdbeeren, Zitronensaft und SAFTBINDER SPEZIAL miteinander verrühren und unter die mit einem feinen Besen im Schnellgang aufgeschlagene Volucreme rühren.

Die Erdbeer-Cremefüllung in die Margeritenformen einfüllen, glattstreichen und kühlen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Einwaage, Cremefüllung: ca. 230 g pro Stk.

Anschließend die restliche Fruchtfüllung nochmals kurz erwärmen, die Torten dünn abglänzen und mit der Cremefüllung und frischen Erdbeeren garnieren.



Einwaage Fruchtfüllung:

ca. 50 g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com