

Weisse Himbeere, 60x20 cm mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Basismasse

SUPER BISKUIT	500 g
Vollei	500 g
Zucker	75 g
Wasser	50 g
Gesamt Basismasse	1.125 g

Cremefüllung

VOLUCREME	350 g
Kondensmilch, gezuckert	130 g
Wasser	570 g
Gesamt Cremefüllung	1.050 g

Fruchtfüllung

Himbeeren, gefroren	300 g
SAFTBINDER	3 g
Gesamt Fruchtfüllung	303 g

Dekor

Himbeeren, frisch	50 g
Dekorspäne, weiss	15 g
Gesamt Dekor	65 g



Aus Gutem das Beste backen!



Weißer Himbeere, 60x20 cm mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse im Schnellgang mit dem feinen Besen aufschlagen, als Rouladen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (60 x 20 cm) aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten
 Einwaage Masse: ca. 375 g pro Blech
 Backtemperatur: ca. 230 °C mit etwas Dampf

Backzeit: ca. 5 - 7 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Die gefrorenen Himbeeren in KOMPLET Saftbinder wälzen.

Auf der unteren Roulade die Cremefüllung streifenförmig aufdressieren, die Himbeeren einstreuen und mit der nächsten Roulade abdecken. Den Vorgang wiederholen, die Oberfläche mit der Cremefüllung einstreichen, kämmen und kühlen.

Einwaage Cremefüllung: 2 x ca. 350 g pro Blech

Einwaage Fruchtfüllung: 2 x ca. 150 g pro Blech

Nach dem Erkalten die Schnitte mit der restlichen Cremefüllung ausgarnieren. Anschließend in Stücke (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen, schneiden und mit frischen Himbeeren und weißen Dekorspänen garnieren.

Einwaage Dekorspäne: ca. 15 g pro Blech

Einwaage Himbeeren: ca. 50 g pro Blech

MEISTERTIPP:

Zur Herstellung der Biskuitböden /-rouladen kann auch BISKUIT bei gleicher Rezeptur verwendet werden.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com