



Frucht-Wrap "Orange"

Meister Biskuit, Meister Creme Extra

Mini-Roulade mit einer Fruchtzubereitung (44%) und Creme (11%)

Rezept-Nr.: 00169

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 60

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Cookie-Streusel "dunkel" (s. Grundrezept)	0,300	Die Cookie-Streusel "dunkel" auf ein Alu-Blech aufstreuen und abbacken.
Biskuit-Masse mit Meister Biskuit (s. Grundrezept)	1,800	3 Bleche (60/40 cm) mit Boeson Backtrennpapier belegen, je 600 g Biskuitmasse aufstreichen, 100 g der gebackenen Cookie-Streusel "dunkel" aufstreuen und mit etwas Schwaden abbacken.
Meister Fruchtfüllung Orange	2,400	Nach dem Backen die Rouladen der Länge nach halbieren und jeweils 400 g Meister Fruchtfüllung Orange aufstreichen.
Deutsche Creme (s. Grundrezept)	0,600	Anschließend mittig je 100 g Deutsche Creme aufdressieren, aufrollen und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,360	Nach dem Durchkühlen die Rollen in 5 Teile schneiden und dann jeweils schräg halbieren. Die ebene Seite in Meister Kakaoglasur tauchen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche stellen.
Meister Gel Neutral	0,180	Die Anschnitte mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 5,640 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 5 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

24.07.2023