



Mini-Himbeerkrem-Roulade

mit Meister Biskuit

Cremegebäck mit 60% Himbeer-Creme

Rezept-Nr.: 00174

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 72

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Streusel mit Meister Goldback	0,300	Die Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und goldgelb backen.
Biskuit-Masse mit Meister Biskuit (s. Grundrezept)	1,800	3 Alu-Bleche (60 x 40 cm) mit Boeson Backtrennpapier belegen, je 600 g Biskuitmasse aufstreichen, 100 g gebackene Streusel aufstreuen und abbacken.
Himbeer-Creme: Meister Himbeer-Füllung Deutsche Creme mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	1,200 2,400	Himbeer-Creme: Die Meister Fruchtfüllung Himbeer auf ca. 25 °C temperieren und unter die Deutsche Creme ziehen. Die Rouladen der Länge nach halbieren. Je 600 g der Himbeer-Creme aufstreichen, aufrollen und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips Dekorpunder	0,360 0,100	Nach dem Durchkühlen die Rollen in ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips absetzen und mit Dekorpunder absieben.

Gesamtgewicht: 6,160 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.

26.07.2023