



## Apfel-Mohn-Roulade

mit Meister Biskuit

Cremegebäck mit 22% Apfel-Fruchtzubereitung

**Rezept-Nr.: 07618**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 60

| Zutaten  | Gewicht kg | Herstellungshinweis   |
|--|------------|---|
| Streusel mit Meister Goldback                            | 0,300      | Die Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und goldgelb backen.  |
| Mohnmasse:<br><b>Meister eisella Mohn</b>                | 0,110      | <b>Mohnmasse:</b><br><b>Meister eisella Mohn</b> mit dem Wasser glatrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.  |
| Wasser   | 0,100      |   |
| Biskuit-Masse<br>mit Meister Biskuit<br>(s. Grundrezept) | 1,900      | Nach der Quellzeit die Mohnmasse unter die Biskuitmasse ziehen.<br><br>3 Alu-Blech mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegen und je Blech 700 g Mohn-Biskuitmasse aufstreichen, 100 g gebackene Streusel aufstreuen und abbacken. |
| Apfel-Creme:<br><b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b>       | 1,500      | Die <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> auf ca. 25 °C temperieren, den Zimt einrühren und anschließend unter die Grundcreme ziehen.  |
| Zimt   | 0,003      |   |
| Grundcreme mit Meister eisella Krem<br>(s. Grundrezept)  | 2,100      | Je Roulade 1.200 g Apfel-Creme aufstreichen, von der Längsseite her aufrollen und zum Absteifen kühl stellen.   |
| <b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b>               | 0,600      | Die durchgekühlten Rouladen in 3 cm breite Stücke schneiden und eine Schnittfläche mit aufgelösten <b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b> absetzen.   |
| <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b>                       | 0,600      | Anschließend einen Tupfen <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> aufspritzen und mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.  |
| <b>Meister Gel Neutral</b>                               | 0,300      |   |

**Gesamtgewicht: 7,513 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