



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