



Schwarzwälder-Kirsch-Roulade

mit Meister Biskuit

Kakaobiskuitrolle mit Kirschwassersahne und Kirschfüllung

Rezept-Nr.: 07962

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Schoko-Biskuit-Masse für Schwarzwälder-Kirsch mit Meister Biskuit (s. Grundrezept)	0,800	Die Schoko-Biskuit Masse auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes Blech aufstreichen und mit etwas Schwaden abbacken.
Kirschwassersahne:		
Meister Sahnessa Neutral	0,075	Kirschwassersahne:
Wasser, ca. 40 °C	0,040	Meister Sahnestand Neutral mit dem temperierten Wasser und
Kirschwasser	0,035	Kirschwasser glattrühren, anschließend die geschlagene Sahne
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	0,575	unterziehen. Die Kirschwassersahne auf die vorbereitete Schokoroulade aufstreichen.
Meister Kirschfüllung extra	0,300	Einen Streifen Meister Kirschfüllung extra ca. 10 cm vom Rand aufspritzen und die Roulade so aufrollen, dass die Kirschfüllung in der Mitte ist. In Papier einschlagen, etwas pressen und zum Absteifen kühlstellen.
Dekor:		
Meister eisella Krem	0,100	Nach dem Absteifen die Meister eisella Krem auf ca. 50 °C temperieren und etwas ungleichmäßig auf die Roulade auftragen
Schokoladen-Späne	0,030	und mit Schokoladen-Späne bestreuen.
Dekorpuder	0,010	Die Roulade in gewünscht große Stücke schneiden und dünn mit Dekorpuder absieben.

Gesamtgewicht: 1,965 kg

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

Backzeit ca.: 5 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023