



Zitronen Rolle

mit Meister Biskuit, Meister Sahnessa Zitrone

Biskuitgebäck mit Zitronen-Sahne und Zitronen-Fruchtzubereitung (14%)

Rezept-Nr.: 08078

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 3

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Biskuit	1,000	Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem feinen Besen aufschlagen. Rührzeit: ca. 7 Minuten Litergewicht: 360 - 400 g
Vollei	0,650	
Wasser	0,150	
Zitronen-Sahne:		Je 600 g Masse auf mit Papier belegte Bleche, ca. 60 x 40 cm, aufstreichen oder mit dem Biskuit-Abzieher verarbeiten. Sofort mit etwas Dampf abbacken. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen.
Meister Sahnessa Zitrone	0,325	Zitronen-Sahne:
Wasser, ca. 25 °C	0,375	Meister Sahnessa Zitrone mit Wasser anrühren und die geschlagene Schlagsahne nach und nach unterziehen.
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	1,550	Je Roulade zuerst 750 g Zitronen-Sahne aufstreichen , dann ca. 240 g Meister Zitronenfüllung in 4 Streifen auftragen. Die Rolle straff aufwickeln und zum Absteifen kalt stellen.
Meister Zitronenfüllung	0,720	
Dekor:		Nach dem Durchkühlen die Rollen auspacken und mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Meister Gel Neutral	0,100	
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,060	Nun zuerst mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur Chips ,
Meister eisella Krem	0,060	dann mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe eingefärbter,
Lebensmittelfarbe "Gelb"	0,002	temperierter Meister eisella Krem abfüllieren und in gewünscht große Stücke schneiden.

Gesamtgewicht: 4,992 kg

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

Backzeit ca.: 3 Min.

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

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

14.01.2025