



## Erdbeer-Rolle

mit Meister Biskuit, Meister Sahnessa Erdbeer

Biskuitgebäck mit Erdbeersahne und Erdbeer-Fruchtzubereitung (15%)

**Rezept-Nr.: 08082**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 3

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Biskuit</b>	1,000	Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem feinen Besen aufschlagen. <b>Rührzeit: ca. 7 Minuten</b> <b>Litergewicht: 360 - 400 g</b>
Vollei	0,650	
Wasser	0,150	
Lebensmittelfarbe "Erdbeerrot"	0,020	Ca. 100 g der Rouladen-Masse abnehmen, mit Lebensmittelfarbe einfärben. Je ca. 570 g Masse auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche, ca. 60 x 40 cm, aufstreichen oder mit dem Biskuit-Abzieher verarbeiten. Die eingefärbte Biskuit-Masse wie gewünscht als Dekor auftragen und mit etwas Dampf abbacken. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen.
Erdbeer-Sahne:		Erdbeer-Sahne:
<b>Meister Sahnessa Erdbeer</b>	0,325	Meister <b>Sahnessa Erdbeer</b> mit dem Wasser anrühren und die geschlagene Schlagsahne nach und nach unterziehen.
Wasser, ca. 25 °C	0,375	
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	1,550	Je Roulade zuerst 750 g Erdbeer-Sahne aufstreichen, dann ca. 250 g <b>Meister Erdbeer-Füllung</b> als Kern aufdressieren. Die Rolle straff aufwickeln und zum Absteifen kalt stellen.
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	0,750	
Erdbeer-Sahne (s. Grundrezept)	0,300	Nach dem Durchkühlen die Rollen auspacken, Erdbeer-Sahne mittig aufdressieren, mit den frischen Erdbeeren dekorieren und mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen. Die Schokoladenspäne aufstreuen und die Rollen in gewünscht große Stücke schneiden.
Erdbeeren, frisch	0,300	
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,100	
Weißer Schokoladenspäne	0,030	

**Gesamtgewicht: 5,550 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