



REZEPT



Sweet Bruschetta

Fruchtig, cremiger Käsekuchen – das kleine Häppchen zum Kaffee!

Schmand, weiße Schokolade und Mandarinen zum Reinbeißen.

Mit

KESSKO Fixfertig für Rouladen

KESSKO Geleegusspulver Brillant N

KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach

KESSKO Weiße Schokolade Cortina Chip

Klein,
aber fein



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer
613

Sweet Bruschetta mit Schmand

Rezept für ca. 3 ½ Rouladen 60x40 cm, 1 Roulade 60x40 cm, ergibt 20 Stück

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Biskuitroulade			
08116	KESKO Fixfertig für Rouladen	1,000 kg	(Rezept für ca. 3 ½ Rouladen 60x40 cm) Im All-in-Verfahren 7-8 Min. aufschlagen (Litergewicht 360 g) und auf Bleche aufstreichen.
	Wasser	0,100 kg	
	Vollei	0,800 kg	
GESAMT	Biskuitroulade	1,100 kg	
Schmand-Käsemasse			
10125	KESKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach	0,150 kg	Die Hälfte der Sahne auf ca. 50° C erhitzen, mit der weißen Schokolade verrühren, restliche Sahne dazugeben und anschließend mit allen anderen Zutaten, im All-in-Verfahren, mit grobem Besen, ca. 3-4 Min. langsam glattrühren.
	Sahne (33%)	0,375 kg	
	Vollei	0,200 kg	
	Schmand (24%)	0,600 kg	
01011	KESKO Weiße Schokolade Cortina Chip	0,175 kg	
GESAMT	Schmand-Käsemasse	1,500 kg	
Geleeguss			
10232	KESKO Geleegusspulver Brillant N	20 g/L	Brillant N mit Zucker vormischen, in kochendes Wasser geben und 1 Min. weiter kochen. Vor der Verwendung etwas abkühlen lassen.
	Zucker	0,350-0,400 kg	
	Wasser	1,000 kg	
GESAMT	Geleeguss	1,370-1,420 kg	
Weitere Zutaten			
	Butterstreusel	betriebsübl. anwenden	
	Pistazien	betriebsübl. anwenden	
	abgetropfte Mandarinen	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Schmandmasse mit weißer Schokolade auf die Roulade gleichmäßig aufstreichen.
- Roulade betriebsüblich herstellen und kurz anfrieren.
- Die Rolle auf 3 cm Stücke schneiden, eine Seite in Butterstreusel absetzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit abgetropften Mandarinen belegen, mit Geleeguss abgelieren und mit Pistazienkernen dekorieren.

Technische Parameter Roulade

Backtemperatur (Etagenofen): 240-250° C (mit Dampfzugabe)
 Backzeit: ca. 5 min (mit geschlossenem Zug)

Technische Parameter Bruschetta

Backtemperatur (Etagenofen): 220° C
 Backzeit: ca. 10-12 min (mit geschlossenem Zug)

PI613Hc/März21 Status: 08.12.2021

