



REZEPT



Erdbeersaison

Erdbeer-Sahnerolle

Die richtige Erfrischung für die ersten warmen Tage!

Fruchtige Biskuitroulade mit Erdbeer-Sahne.

Mit
KESKO Fixfertig für Rouladen
KESKO Fixfertig für Erdbeer-Sahne





Rezeptnummer
617

Erdbeer-Sahnerolle

Rezept für 1 Roulade 60x40 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	Biskuit-Rouladenmasse		
	Biskuit-Roulade	1 Stk.	gem. Grundrezept
	Erdbeer-Sahne		
10514	KESKO Fixfertig für Erdbeer-Sahne	0,140 kg	Sahnefond mit Wasser glattrühren, anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
	Wasser	0,175 kg	
	Sahne 33%, geschlagen, ungesüßt	0,700 kg	
GESAMT	Erdbeer-Sahne	1,015 kg	
	Weitere Zutaten		
	Erdbeeren	ca. 6 Stk.	

Herstellung

- Biskuitmasse auf Bleche aufstreichen und abbacken.
- Sahnerolle betriebsüblich herstellen und kühl lagern.
- Schneiden, Sahnerosetten aufdressieren und mit abgelierten 1/2 Erdbeerstücken ausgarnieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 240-250 °C (Dampfzugabe)

Backzeit: ca. 4-5 min (mit geschlossenem Zug)

Grundrezept Biskuit-Rouladenmasse

Rezept für ca. 4 Rouladen 60x40 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
08116	KESKO Fixfertig für Rouladen	1,000 kg	All-in-Verfahren
	Vollei	0,800 kg	Anschlagzeit 7-8 Min. Litergewicht 360 g
	Wasser	0,100 kg	
GESAMT	Biskuit-Rouladenmasse	1,900 kg	

