

Rezeptidee

...frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Rezeptnummer: 1062

Rezept für 2x 60/20er Bleche à 12-14 Stück

Dubai-Rolls

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
08075	KESSKO Vollmilch-Kaltcreme	200 g	Die Zutaten 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem feinen Besen laufen lassen.
	Wasser	250 g	
15020	KESSKO Chocovari	500 g	
GESAMT Chocovari-Füllung		950 g	

Art.Nr.	weitere Zutaten	Menge	Anwendung
	Hefeteig	2000 g	betriebsüblich herstellen Engelshaar mit der Butter mischen und im Ofen goldgelb rösten. Anschließend die Pistaziencreme mit dem erkalteten Engelshaar mischen
15062	KESSKO Pistaziencreme	500 g	
	Engelshaar/Kadayif, klein geschnitten	125 g	
	Butter, flüssig	60 g	

Herstellung

Hefeteig rechteckig ausrollen.

Chocovari-creme auf 2/3 der Fläche verteilen und glatt streichen.

Von der Längsseite her den Teig aufrollen.

Auf betriebsübliche Dicke schneiden und in ein Schnittenblech legen.

Im Gärschrank auf 3/4 Gare gehen lassen, mit Ei abstreichen und backen.

Auf Wunsch nach dem Backen heiß aprikotieren, nach dem Auskühlen die Pistaziencreme mit einem Löffel auftragen und nach Belieben ausgarnieren

Technische Parameter

Backtemperatur: 190°C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 15 min (mit geschlossenem Zug)