

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37395

Halbfabrikate Konditorei



## Rouladen hell, mit Jilk

Konditorei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

490 g Vollei, flüssig

120 g Wasser

30 g AROMATIC Jilk

Pistor Art. Nr.: 970

60 g Sorbit, flüssig

420 g Zucker

400 g Weismehl, Typ 400

4 g Speisesalz

<b>1'524 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	762 g
- 220 g 14,4 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	2.0
<b>1'304 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	652 g

Herstellung: Die Zutaten im All-in-Verfahren während 2 - 3 Minuten auf höchster Geschwindigkeitsstufe aufschlagen.

Litergewicht: ca. 500 g  
Masse mit dem Rouladen- Aufstreichergerät 6-7 mm hoch auf Druckausschusspapier auftragen.

Backen: 250-240° C, Zug offen  
4-7 min

Fertigstellen: Rouladen nach dem backen zuckern, Druckausschusspapier auflegen und sofort auf ein kaltes Blech abschieben (Austrocknungsgefahr).

Lagerung: Mehrere Rouladen aufeinander gestapelt können bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert werden (je nach Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank)  
Bei längerer längerer Lagerung Rouladen abgedeckt im TK lagern