

Rezept des Monats

Rezept Nr.: 38382

Pâtisserie und Stückli



Muttertags- Dessert

Konditorei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

20 g	Gelatine, Pulver	
100 g	Wasser, kalt	
1'400 g	Les Fruits 50% Raspberry	Pistor-Nr. 18239
700 g	Rouladen hell, mit Jilk	
125 g	Wasser	
125 g	Fond Royal	Pistor-Nr. 18280
500 g	Vollrahm 35%	

2'970 g	Total Rohmaterialien	Einlage	1485 g
0 g	0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	2.0
2'970 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	1495 g

Herzeinlage: Gelatine im Wasser quellen lassen. Les Fruits Raspberry begeben und zusammen auf ca. 50° C erwärmen. In einen mit Plastik ausgelegten Kapselrahmen à ca. 20x30 cm leeren, verstreiche und tiefkühlen. Aus der gefrorenen Platte mit dem Mailänderli- Herzausstecher (ca. 4,5 cm Breit) Herzen ausstechen, diese aufeinander legen und leicht andrücken- gefrieren. Die Reste können wieder erwärmt und so wiederverwendet werden.

Roulade: Masse herstellen und ca. 8 mm dick aufstreichen.
Gebackene Roulade zuschneiden: 2 St. à 16x60 cm, 2 St. à 6x60 cm (Boden).

Mousse: Wasser (ca. 35° C) und Fond Royal mischen, leicht geschlagenen Rahm unterziehen- sofort weiterverarbeiten.

Einsetzen: 2 Känelformen (5 cm hoch, Boden 8 cm breit, 60 cm lang) mit Silikonpapier auslegen, die Rouladen einlegen. Pro Form ca. 200 g Mousse eindressieren, Herz-Stangen einlegen und leicht andrücken.
Mit restlichen Mousse auffüllen, glattstreichen, Rouladenboden auflegen und gefrieren.

Fertigstellen: Gefrorene Roulade aus der Form stürzen, in gewünschte Länge schneiden und nach Wunsch ausgarnieren- z.B. mit weissen Couverture-Herzen und Spänen.