

Zitronen Roulade

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	15 Stück	REZEPTNUMMER	PG20333
--------------------	----------	---------------------	---------

Rouladenbiscuit mit Mandelbackmasse und Olivenöl

- 60 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 50 g Eigelb frisch
- 100 g Eier frisch
- 2.5 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 55 g Invertzucker
- 2 g Salz
- 20 g Olivenöl
- 150 g Eiweiss frisch
- 30 g Inulin HSI
- 60 g Zucker
- 60 g Reismehl
- 30 g Maisstärke

Mandelmasse erwärmen und mit etwas Eigelb glattrühren. Zitronenabrieb und Invertzucker mischen. In der Anschlagmaschine angerührte Mandelmasse, restliche Eier, Zitronen/Invertzucker, Salz und Olivenöl cremig aufschlagen. Eiweiss und Inulin 10 Min. quellen lassen und mit dem Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Unter die Masse melieren, Reismehl und Maisstärke absieben und unterheben.

Sablé Mürbteig

- 300 g Butter
- 160 g Zucker
- 90 g Eier frisch
- 365 g Weismehl Typ 400
- 85 g Mandeln weiss, gemahlen
- 1 g Salz

Butter und Zucker cremig weiss schlagen, Eier langsam dazugeben, Mehl absieben und mit den Mandeln und Salz unterkneten, kalt stellen.

Schneemasse mit Cremor Tartari

- 150 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 100 g Zucker
- 100 g Zucker
- 1 g Cremor Tartari

Eiweiss und erste Zuckermenge halb steiff schlagen. Zweite Zuckermenge mit abgesiebttem Cremor Tartari einrieseln lassen und fertig schlagen. Dritte Zuckermenge am Schluss einmelieren.

Cremeux Zitrone modern

- 125 g Zucker
- 5 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g) frischer Abrieb, BIO
- 60 g Inulin HSI
- 3 g Guarkernmehl
- 17 g Pektin NH
- 340 g Zitronenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 280 g Wasser
- 160 g Butter
- 10 g Zitrusfasern, Emul Natur

Zucker und Zitronenzeste mischen, ca. 2 Std. zugedeckt ziehen lassen. Inulin, Guarkernmehl und Pektin mischen. Püree und Wasser auf 30°C erwärmen. Trockensubstanz und Zitronenzucker einrühren, unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen. Mit dem Stabmixer homogenisieren, auf 40°C abkühlen. Butter und Zitrusfasern mischen. Alles zusammen mit dem Stabmixer kurz cremig homogenisieren, kalt stellen.

Zitronen Roulade

Petits Gâteaux

Chantilly Alba 36% mit Marzipan

- 175 g Rahm 35%
- 125 g Milch 3.5%
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 4 g Pektin NH
- 16 g Inulin HSI
- 250 g Alba 36%, Weisse Schokolade-Couverture mit Süßungsmittel, Tafel flüssig
- 1 g Fleur de Sel
- 325 g Rahm 35%
- 100 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse

Pektin und Inulin mischen. Rahm, Milch und Vanille auf 80°C erhitzen, Trockensubstanzen begeben und zusammen aufkochen, zur aufgelösten Couverture geben und glattrühren. Fleur de Sel und kalten Rahm dazugeben und mit einem Stabmixer eine Emulsion herstellen, dabei Marzipan begeben. Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor Gebrauch leicht cremig aufschlagen.

Glasur für Savarin

- 300 g Oligo Fructose P95
- 12 g Pektin NH
- 1 g Johannisbrotkernmehl
- 287 g Wasser
- 400 g Sirup für Savarin

Oligo Fructose, Johannisbrotkernmehl und Pektin zusammen mischen. Wasser und Sirup zusammen auf 40°C erwärmen. Pektin/Oligo Fructose begeben, aufkochen, Schaum abschöpfen und kalt stellen, bei max. 28°C verwenden.

Bezugsquelle Inulin:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 00
www.imcdgroup.com

Sirup für Savarin

- 2000 g Wasser
- 750 g Zucker
- 9 g Pektin NH
- 250 g Oligo Fructose P95
- 16 g Zimtstange Ceylon (1 Stück = 8g)
- 20 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 20 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 4 g Koriandersamen
- 1 g Kardamomen (2 Stück)
- 40 g Zitronengras (1 Stück = 20g)
- 10 g Ingwer frisch Abrieb
- 200 g Yuzupüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)

Oligo Fructose und Pektin mischen. Restliche Zutaten bis auf die Vanillestange und das Yuzupüree zusammen aufkochen. Oligo Fructose und Pektin einrühren und aufkochen, mind. 1 Stunde ziehen lassen, absieben, Yuzupüree und ausgekratzt Vanille begeben und nochmals aufkochen, auskühlen lassen.

Zitronen-Yuzu Gelee

- 300 g Zitronenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 150 g Yuzupüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 450 g Zucker
- 18 g Pektin Gelbband
- 250 g Glukosesirup DE 41-46

Pürees auf 80°C erwärmen, Pektin und Zucker mischen, unterrühren, 1 Min. kochen. Glukosesirup begeben und auf 103°C kochen, erkalten lassen und glatt rühren. Kochverlust ca. 15%

Aufbau



Zitronen Roulade

620 g Rouladenbiscuit mit Mandelbackmasse und Olivenöl

180 g Sablé Mürbteig

100 g Schneemasse mit Cremor Tartari

330 g Cremeux Zitrone modern

660 g Chantilly Alba 36% mit Marzipan

100 g Glasur für Savarin

100 g Zitronen-Yuzu Gelee

Sablé Mürbteig

Teig auf 2 1/4 ausrollen, 7 cm Ø rund ausstechen, zwischen 2 Silpain Matten backen.

Backtemperatur: 150°C Herdofen

Backzeit: ca. 14 Minuten

Rouladenbiscuit

600 g Masse auf eine 1 Flexipan Matte 36 x 56 cm aufstreichen, backen.

Backtemperatur: 230°C Herdofen

Backzeit: ca. 8 Minuten

Tiefkühlen

Schneemasse

Mit kleiner Lochtülle Tupfen aufdressieren, backen.

Backtemperatur: 90°C

Backzeit: ca. 2 - 2.5 Stunden

Gelee

Auf Backflon-Folie in einen Silikon-Rahmen Quadro von 5 mm Höhe giessen. Über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen mit der Harfe Würfel von 5 x 5 mm schneiden, direkt in Kristallzucker drehen, trocken lagern oder luftdicht einfrieren.

Fertigstellung

Cremeux auf die gefrorene Roulade aufstreichen, Hautseite nach oben, anfrieren. 500 g Chantilly aufstreichen, an der Längsseite mit einer 18er Lochtülle zusätzlich 160 g Chantilly eine Stange aufdressieren, aufrollen und tiefkühlen. Stücke von 3.5 cm breit schneiden, Rolle aufstellen und auf ein Sablé Plättchen legen, Oberfläche mit Glasur glasieren. Roulade mit 3 Stück Meringue Tupfen, Gelee Würfel und Sonnenblumen Sprossen ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CL79	Alba 36%, Weisse Schokolade-Couverture mit Süßungsmittel, Tafel
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Zitronen Roulade

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20333

Beschreibung : Mandelrouladenbiscuit mit Zitronencremeux und leichter Alba Chantilly glasiert mit erfrischend würziger Glasur

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	293
Kilojoule (kJ)	1226
Fette	17.5 g
davon gesätt. Fette	8.55 g
Kohlenhydrate	26.84 g
davon Zucker	19.25 g
Eiweiss	4.47 g
Salz	0.25 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Eiweiss**, Wasser, Zitronen 7%, **Eier**, **Butter**, **Vollmilch**, **Mandeln**, **Weizenmehl**, Süsstoff (Maltit und Maltitsirup), Inulin, Reismehl, Cacaobutter, Invertzucker, **Eigelb**, Fruchtzucker, Maisstärke, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, Olivenöl, Yuzu, **Magermilchpulver**, Geliermittel (Pektin), Invertzuckersirup, Zitronenschale, Zitrusfaser-Pulver, Vanille, Speisesalz, Guarkernmehl (Johannisbrotkernmehl), Fleur de sel (Meersalz), Zitronengras, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Orangenschalen geraspelt, Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Zimt, Ingwer, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Koriander, **Emulgator (Sojalecithin)**, Kardamom, Vanilleextrakt

Stand 28.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Zitronen Roulade

Petits Gâteaux

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung