

# Grand Cru Maracaibo Roulade

lactosefrei, glutenfrei



<b>REZEPTMENGE</b>	13 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20263
--------------------	----------	---------------------	---------

## Rouladenbiscuit Chocolat lactosefrei ohne Mehl

- 100 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 250 g Eigelb, frisch
- 110 g Invertzucker
- 2 g Salz
- 30 g Olivenöl
- 250 g Eiweiss, frisch
- 50 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)
- 100 g Zucker
- 100 g Reismehl
- 60 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Mandelmasse, Eigelb, Invertzucker, Salz und Olivenöl schaumig schlagen. Eiweiss und Inulin anrühren und 10 Min. quellen lassen, mit Zucker zu cremigem Schnee aufschlagen. Reismehl und Cacaopulver absieben, alles zusammen melieren.

Ergibt Fleximatte à 35 x 55 cm

## Mousse Chocolat dunkel Maracaibo Vegan

- 210 g Reisdink Nature
- 262 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
- 420 g Flora Plant, Schlagcrème 31%

Reisdink aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Flüssigen Flora Plant direkt unterheben. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Nach Gebrauch aufschlagen.

### Tipp

Als Alternative zu Reisdink kann auch Hafermilch oder Wasser verwendet werden.

### Aufbau



— Mousse Chocolat dunkel Maracaibo Vegan  
— Rouladenbiscuit Chocolat lactosefrei ohne Mehl

## Grand Cru Maracaibo Roulade

- 1000 g Rouladenbiscuit Chocolat lactosefrei ohne Mehl
- 850 g Mousse Chocolat dunkel Maracaibo Vegan

## Rouladenbiscuit

Masse auf 55 x 35 cm Flexipan Matte verteilen und backen.

Backtemperatur: 210°C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Roulade nach dem Backen ca. 10 Minuten stehen lassen, im Tiefkühler auskühlen lassen und gefrieren, auf Silikonpapier drehen und Flexipan Matte entfernen.

### Fertigstellung

Mousse luftig stabil aufschlagen und dann gleichmässig auf die Roulade aufstreichen. Kurz in den Kühlschrank stellen und dann von der breiten Seite aus eng und gleichmässig aufrollen, in einen Kennel legen und tiefkühlen. 4 cm breite Rouladen schneiden.

### FELCHLIN PRODUKTE

- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- KK42 Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- TM77 Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Grand Cru Maracaibo Roulade

lactosefrei, glutenfrei



**Rezeptnummer :** PG20263

**Beschreibung :** Luftig leichte Roulade mit cremigem Grand Cru Maracaibo Mousse, lactosefrei und glutenfrei

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	305
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1278
Verkaufspreis		Fette	19.84 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	9.26 g
		Kohlenhydrate	19.71 g
		davon Zucker	18.07 g
		Eiweiss	5.81 g
		Salz	0.25 g

## **Zusammensetzung :**

Schlagcrème (Linsenproteinzubereitung (Wasser, 1.1% Linsenprotein), Palmfett, Rapsöl, Zucker, modifizierte Maisstärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zuckerester von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), Stabilisator (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), natürliche Aromen, Speisesalz, Farbstoff (Carotin)), Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 14% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), **Eigelb**, **Eiweiss**, Reisgetränk (Reismehl (Italien), Wasser, Sonnenblumenöl, Meersalz, Enzyme (Amylasen)), Zucker, Invertzucker, Reismehl, Cacaopulver, Inulin, **Mandeln**, Olivenöl, Speisesalz, Wasser, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand

06.03.2023