



HIMBEER-RHABARBER-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT KOCHPULVER FRUCHT TRADITION

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Spezialroulade 60 x 40 cm

40922 Spezialmassen Mix 375 g
Wasser 225 g
Vollei 40 g

36008 Powerfüllung Neutral 100 g
20804 Konditoreipaste Himbeere 20 g

Mürbteig
(MELLA-MÜRBE/IREKS)
60 x 20 cm, gebacken 400 g

Himbeer-Rhabarber-Füllung

38810 Kochpulver Frucht Tradition 135 g
Zucker 250 g
Wasser 250 g
26004 Konditoreipaste Rhabarber 80 g
53304 Fruchtsäure 5 g
Rhabarber, TK-Ware 500 g
Himbeeren, TK-Ware 500 g

Vanille-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral 145 g
Wasser 180 g
21804 Konditoreipaste
Vanille BOURBON 3 g
Sahne, geschlagen,
ungesüßt 750 g

Fruchtmarmorierung

Himbeer-Rhabarber-Füllung 155 g
31018 Topglanz 125 g

Dekor

31018 Topglanz 100 g
Früchte n. B.
31904 Dekorsahne mit Stabifix F 120 g

ARBEITSWEISE:

ca. 210 °C ca. 12 Min.

Spezialroulade herstellen. Powerfüllung Neutral mit Konditoreipaste Himbeere verrühren, auf dem gebackenen Mürbteig verstreichen und die Hälfte (60 x 20 cm) der Spezialroulade auflegen.

Für die Fruchtfüllung Trockenbestandteile mit Wasser verrühren, Konditoreipaste Rhabarber und Fruchtsäure hinzufügen und in den Kocher geben. TK-Früchte dazugeben und Kochprogramm starten. Nach dem Kochen 1.550 g der Füllung noch heiß auf dem Biskuit verteilen. Die zweite Hälfte der Roulade auflegen und kühl stellen. Vanille-Sahne anrühren und aufstreichen, den Rest der Füllung mit Topglanz verrühren und auf die Vanille-Sahne marmorieren, kurz anfrieren.

Mit Topglanz abglänzen und in Jubis (20 x 20 cm) oder gewünschte Schnittform schneiden, anschließend mit frischen Früchten und Dekorsahne ausgarnieren.

01/2024 Mat.-Nr. 1500-04 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Unser Erfolgsprodukt seit Mai 2013: Kochpulver Frucht Tradition

Mit diesem Kochpulver gelingen back- und frosterstabile Fruchtfüllungen aller Art.

Aromatische Füllungen für Teilchen und Torten lassen sich so ganz traditionell und rationell herstellen. Die perfekte Konsistenz kann durch die Zugabemenge des Kochpulvers variabel eingestellt werden.

- Kochpulver zum Abbinden von selbst gemachten Fruchtfüllungen
- backfest und gefrierstabil
- Einzigartiger Glanz begleitet den fruchtigen Geschmack.
- ideal im Cremekocher verarbeitbar
- Konsistenz individuell einstellbar
- vegan

Artikel-Nr.	38810
Produktbeschreibung	Kochpulver zum Abbinden von Fruchtfüllungen
Grundrezept	350-400 g Kochpulver Frucht Tradition + 1.000 ml Wasser/Fruchtsaft + 400-600 g Zucker + 3.500 g Früchte
Gebinde	10,0 kg

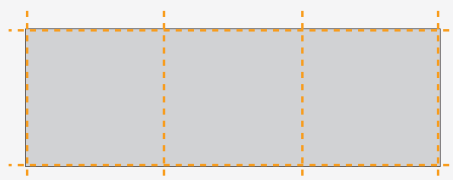


Unsere „Jubis“

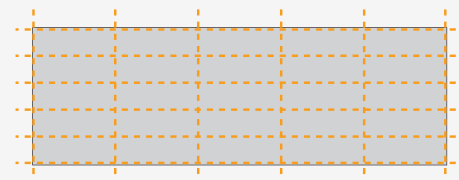
Ein Blech voller kreativer Möglichkeiten! Ein klassisches 60-x-20-cm-Blech ist vielseitiger, als man denkt. Denn hieraus lassen sich nicht nur unsere kleinen Jubi-Torten schneiden, die im Ganzen verkauft werden können. Auch klassische und edle Schnitten, elegante Petits Fours oder ungewöhnliche Schnittformen wie Dreiecke lassen sich schnell und einfach mit unserem Jubi-Konzept aus einem Blech zaubern.

Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Edle Schnitte: Das schmale Format sorgt für den besonderen Hingucker in der Theke.



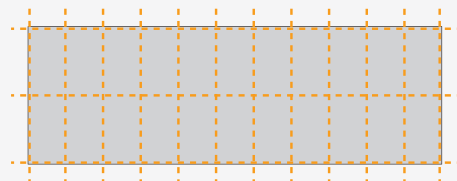
Unsere Jubi-Torte
3 Stück à 20 x 20 cm



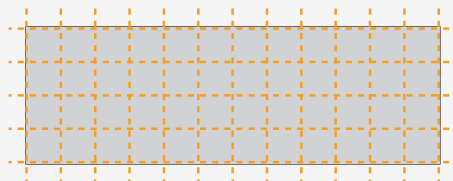
Edle Schnitte
25 Stück à 3,5 x 12 cm
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5

... da geht noch mehr!

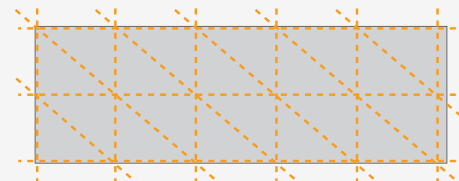
Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



Klassische Schnitte
22 Stück à 5,5 x 10 cm
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



Petits Fours
48 Stück à 5 x 5 cm
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12



Dreiecke
20 Stück
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5, dann diagonal geteilt