

# 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.

1050 g Masse pro Flexipat Matte à 35 x 55 cm

## Mousse Chocolat dunkel Maracaibo Vegan

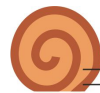
- 210 g Reisdink Nature
- 260 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
- 420 g Flora Plant, Schlagcrème 31%

Erste Teil Flora Plant 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 erste Teil Flora Plant kann auch Haferdrink 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

1050 g Masse pro Flexipat Matte à 55 x 35 cm 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 Flexipat Matte entfernen.

### Fertigstellung

Mousse luftig stabil aufschlagen und dann gleichmässig auf die Roulade aufstreichen. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann von der breiten Seite aus eng und gleichmässig aufrollen, in einen Kessel 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 :

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 27.03.2023






Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

# Mousse Chocolat Creme Grand Cru Maracaibo



**Mousse Chocolat Creme:** Flüssigkeit gekocht mit Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver und kalter Flüssigkeit, am nächsten Tag aufgeschlagen






	Flüssigkeit 1	Pulver	Flüssigkeit 2	Konsistenz
	Milch	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Espresso	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm flüssig	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Wasser	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	gute cremige Konsistenz, standfest
	Alpro Long Life Oat Drink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Karma Bio Sojadrink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Himbeerpüree / Flora flüssig 1:1	gute cremige Konsistenz, zum Abfüllen geeignet

# Mousse Chocolat Grand Cru Maracaibo



## Mousse Chocolat mit aufgeschlagener Flüssigkeit:

Flüssigkeit gekocht mit Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver und aufgeschlagener Flüssigkeit

	Flüssigkeit 1	Pulver	Flüssigkeit 2	Konsistenz
	Milch	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Espresso	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Wasser	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	gute, etwas schwerere cremige Konsistenz, standfest
	Alpro Long Life Oat Drink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Karma Bio Sojadrink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Himbeerpüree / Flora Plant geschlagen 1:1	gute kompakt cremige Konsistenz, standfest

Alle Produkte mit Flora Plant müssen länger und intensiver aufgeschlagen werden. Achtung mit Drinks und Flora Plant flüssig gekocht: Tendenz, dass nach längerem Stehen im Kühlschrank das Mousse wieder weich wird und nochmals aufgeschlagen werden muss.

Produkte mit Flora Plant oder Drink anstelle von Wasser sind beim Kochen nicht so stabil / standfest.