



Karows feine Rezepte

Biskuitrolle mit Schoko und Orange



Premium Clean Label
Orangenpaste

Karow Invertzuckercreme

Karow Glukosesirup 42DE

Rezept für ein Blech 60 x 40 cm

Biskuitrolle mit Schoko und Orange



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schokobiskuit

Eiklar und Zucker I steif schlagen. Eigelb, Vollei, Zucker und **Invertzuckercreme** cremig aufschlagen. Weizenmehl und Kakaopulver mischen und sieben. Die beiden Eimassen miteinander vermischen und das Weizenmehl vorsichtig untermelieren. Butter und Kuvertüre ebenfalls vorsichtig untermelieren, gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen.

Backtemperatur 160 °C, Backzeit ca. 20 Minuten

Schritt 2 – Orangengelee

Aus allen Zutaten einen üblichen Pudding kochen und zum Schluss die Butter hinzugeben.

Schritt 3 – Orangencreme

Aus allen Zutaten einen üblichen Pudding kochen und zum Schluss die leicht geschlagene Sahne unterheben.

Schritt 4 – Schokoganache

Die Sahne erhitzen und über die gehackte Kuvertüre gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren. Die Butter in das noch warme Gemisch geben und verrühren.

Aufbau

Das Backpapier entfernen und das Orangengelee gleichmäßig dem dem Schokobiskuit verteilen. Die Orangencreme ebenfalls darauf verteilen und die Rolle aufrollen. Zum Abschluss mit der Ganache übergießen und wie gewünscht ausgarnieren.



Zutaten

Schokoladenbiskuit

Eiklar	0,220 kg
Zucker I	0,110 kg
Eigelb	0,180 kg
Vollei	0,090 kg
Zucker II	0,040 kg
Karow Invertzuckercreme	0,060 kg
Weizenmehl, Type 405	0,090 kg
Kakaopulver	0,050 kg
Butter, flüssig	0,040 kg
Kuvertüre, dunkel, flüssig	0,050 kg

Gesamt 0,930 kg

Orangengelee

Orangepüree	0,300 kg
Zucker	0,080 kg
Karow Glucosesirup	0,030 kg
Maisstärke	0,010 kg
Karow Premium CL	
Orangenpaste	0,024 kg
Butter	0,020 kg

Gesamt 0,464 kg

Orangencreme

Milch	0,060 kg
Sahne	0,160 kg
Zucker	0,120 kg
Eigelb	0,110 kg
Maisstärke	0,040 kg
Karow Premium CL	
Orangenpaste	0,040 kg
Sahne	0,150 kg

Gesamt 0,680 kg

Schokoganache

Sahne	0,260 kg
Kuvertüre, dunkel	0,300 kg
Butter, weich	0,100 kg

Gesamt 0,660 kg

Premium Clean Label Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Glucosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de