

Rolada Chiffon

COMPOSITION

1 - Rolada
2 - Masa Owocowa
3 - Dekoracja

Portions

20

Rolada 0 g

Ingredients

Tegral Chiffon	210 g
Jaja	200 g
Olej	65 g
Woda	60 g

Working Method

Tegral Chiffon ubijać z wodą i jajami różgą na szybkich obrotach przez 7 minut. Następnie dodać olej i przez minutę mieszać na średnich obrotach. Wyłożyć masę na blachę z papierem 60/40 i piec przez ok. 7-9 minut w temp. 190°C. Po wypieku przykryć blachą z papierem do ostudzenia.

Masa Owocowa 0 g

Ingredients

Purajogo	160 g
Truskawki	160 g
Śmietana 30%	300 g
Żelatyna	12 g
Woda Do Żelatyny	50 g

Working Method

Nadzienie jogurtowe Purajogo wymieszać ze zmiksowanymi truskawkami oraz rozpuszczoną, uprzednio namoczoną żelatyną. Następnie połączyć z ubitą śmietaną. Przygotowaną masę wyłożyć na blat szyfonowy, wysmarować równą warstwę i zwinąć. Roladę schłodzić, a nawet delikatnie zmrozić.

Dekoracja 0 g

Ingredients

Carat Coverflex Raspberry	300 g
Truskawki	600 g
Brillo Neutra	80 g
Woda Do Żelu	40 g

Working Method

Dekorować świeżymi owocami oraz zagotowanym żelem Brillo. Do dekoracji możemy również wykorzystać bezę. Opcjonalnie roladę pokroić na ok. 20 kawałków. Spód mini roladki zanurzać w polewie Carat Coverflex Raspberry rozpuszczonej/podgrzanej do 45°C, co stworzy efektowne monoporcje.