

Red Rolo



Recept

250	g	Vero Plaatcake
250	g	Maestro Moscovisch
100	g	Perla Amandelpan
500	g	ei

Vulling 1

300	g	Fruitful Raspberry HI
-----	---	-----------------------

Vulling 2

650	g	Crème au Beurre met Cremo B Poeder
-----	---	------------------------------------

Afwerking

72	g	Arabesque Blanc 29
360	g	Maro 1:3 Rol Rood

Decoratie

72	g	frambozen
----	---	-----------

Werkwijze

Meng de ingrediënten gedurende 7 minuten in de hoogste versnelling met een draadgarde, 1 minuut kloppen in de tweede versnelling, 1 minuut in de laagste versnelling nadraaien.

Strijk 3 plakken met een dikte van 0,5 cm en ongeveer 45 x 30 cm.

Oventemperatuur:
Inschietoven 180°C.
Rotatieoven 160°C
Baktijd 18 minuten.

Strijk de Fruitful Raspberry HI over de dunne biscuits.
Verdeel hierop een dunne laag Crème au beurre (houd wat Crème au beurre over voor de decoratie).
Rol de plakken in de lengte strak op en vries deze in.
Wanneer de rollen bevroren zijn, snijden in plakken van 2,5 cm breed.

Rol de Maro 1:3 Rol Rood uit tot een dikte van 2 mm en snijd banen van 2,5 cm breedte, lengte ca. 22 cm.

Strijk de marsepeinbanen in met Arabesque Blanc 29 en plak deze aan de gebakjes.

Afwerken met Crème au beurre en frambozen.

Uitkomst 36 stuks

Creme au Beurre met Cremo B Poeder

Recept

1000	g	boter
400	g	Cremo B Poeder
400	g	suiker
1000	g	water

Werkwijze

Cremo B Poeder, suiker en water vermengen en gladroeren.

Boter 5 minuten in de 2e versnelling opkloppen.

Cremo B compositie in gedeeltes toevoegen.

In zijn geheel luchtig roeren in 10 minuten afhankelijk van de temperatuur.

Het is ook mogelijk 200 gram water te vervangen door 200 gram slagroom.

