

Roll Cakes


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Roll Cakes

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 6 Roll Cakes Schokolade/Salzbutterkaramell

3 Roll Cakes Himbeere - 3 Roll Cakes Schokolade

Am Backtag:

Ganache JIVARA 40 % mit Salzbutterkaramell - Ganache INSPIRATION HIMBEERE
Ganache mit dunkler Schokolade CARAÏBE 66 % - Glutenfreier Biskuitboden - Stieleis-Glasur

GANACHE MIT SALZBUTTERKARAMELL UND JIVARA 40 %

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

100 g Sahne
70 g Zucker
30 g Halbgesalzene Butter
60 g Schokolade **JIVARA 40 %**

Die Schokolade **JIVARA 40 %** schmelzen. Die Sahne erhitzen und beiseitestellen.

$\frac{1}{3}$ des Zuckers (ca. 25 g) in einen Topf geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis Karamell entsteht. Das zweite Drittel des Zuckers hinzufügen, erneut braun werden lassen, bis Karamell entsteht. Den Vorgang mit dem restlichen Drittel des Zuckers wiederholen.

Durch die Zugabe des Zuckers in mehreren Schritten wird verhindert, dass das Karamell anbrennt. Die Butter in kleine Würfel schneiden und sie unter kräftigem Rühren zum Karamell geben, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Die heiße flüssige Sahne in mehreren Schüben über die Karamell-Buttermischung gießen. Köcheln lassen, bis die Mischung eine Temperatur von 104 °C erreicht hat.

Ein paar Minuten lauwarm abkühlen lassen und in drei Etappen über die zuvor geschmolzene Schokolade **JIVARA 40 %** gießen. Dabei mithilfe eines Teigschabers kräftig mischen. Mithilfe eines Stabmixers mixen und Mischung in eine Schüssel gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

GANACHE MIT INSPIRATION HIMBEERE

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

60 g Himbeerfruchtmark
5 g **INSPIRATION HIMBEERE**
50 g Honig

INSPIRATION HIMBEERE schmelzen.

Das Himbeerfruchtmark mit dem Honig erhitzen. Nach und nach auf die zuvor geschmolzene **INSPIRATION HIMBEERE** gießen. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um eine schöne Emulsion zu erhalten.

In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Roll Cakes

(Fortsetzung)

GANACHE MIT DUNKLER SCHOKOLADE CARAÏBE 66 %

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

- 60 g Sahne
- 5 g Akazienhonig
- 50 g Schokolade **CARAÏBE 66 %**

Die Schokolade **CARAÏBE 66 %** schmelzen. Die Sahne mit dem Honig erhitzen und ein Drittel davon über die geschmolzene Schokolade gießen. Mithilfe eines Teigschabers kräftig verrühren. Das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren. Mit dem letzten Drittel genauso verfahren. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Die Zubereitung in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

STIELEIS-GLASUR

Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 60 g Traubenkernöl
- 100 g Schokolade **CARAÏBE 66 %**
- 100 g Schokolade **JIVARA 40 %**
- 100 g **INSPIRATION HIMBEERE**

100g mit dunkle Schokolade **CARAÏBE 66 %**, 100g Vollmilchschokolade **JIVARA 40 %** und 100g **INSPIRATION HIMBEERE** getrennt voneinander schmelzen.

Jeder geschmolzenen Schokolade 60g Traubenkernöl hinzufügen. Gut vermischen und beiseitestellen.

GLUTENFREIER BISKUITBODEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 40 g Eigelb
- 105 g Eier
- 85 g Zucker

Eigelb, Eier und 85g Zucker im Rührgerät aufschlagen, bis die Menge sich verdreifacht hat.

- 65 g Eiweiß
- 25 g Zucker
- 35 g Kartoffelstärke
- 20 g Kichererbsenmehl

Das Eiweiß zu nicht zu steifem Eischnee schlagen, dabei 25g Zucker einrieseln lassen. Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unter die erste Mischung heben und das Kichererbsenmehl mit der gesiebten Stärke mithilfe eines Teigschabers untermischen. Biskuitteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech à 40 x 30 cm verstreichen und 5–6 Minuten bei 230 °C Umluft backen.

Roll Cakes

(Fortsetzung)

ANRICHTEN DER ROLL CAKES

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Wenn der Biskuitboden gebacken und abgekühlt ist, die Kanten ein wenig abschneiden, sodass sie sauber und gleichmäßig sind.

Den Biskuitboden in vier Streifen à 10 × 29 cm schneiden. Auf jeden Streifen 100 g Ganache verstreichen.

2 Streifen mit Karamell-Ganache, 1 Streifen mit Schokoladen-Ganache und 1 Streifen mit Himbeer-Ganache.

Jeden Biskuit-Streifen der Länge nach sorgfältig aufrollen und 1 Stunde in den Gefrierschrank legen.

Nach dem Einfrieren jede Rolle in 3 Stücke von 8 cm Länge schneiden, sodass insgesamt 12 Rollen entstehen. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Währenddessen Stieleis-Glasuren zubereiten.

GLASUR

Mithilfe eines Zahnstochers jede Biskuit-Rolle in die verschiedenen Glasuren eintauchen. Wenn sie vollständig mit Glasur überzogen sind, für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Zum Schluss mit einem leicht erwärmten Messer die Seiten der Rollen abschneiden, sodass das gerollte Muster zu sehen ist. Vor dem Verzehr vollständig auftauen lassen.

Ein ideales Rezept für einen selbstgemachten Gourmet-Snack!

Tipps vom Chef-Pâtissier

Sie können die Roll Cakes im Voraus zubereiten und nach der Fertigstellung einfrieren.



Ernährungstipp

Kartoffelstärke und Kichererbsenmehl sind Alternativen zu Weizenmehl, mit denen Sie ein glutenfreies Rezept zubereiten können.