

.....
BISKUITROLLE



WIENER BISKUIT

Eigelb.....	235 g
Eier.....	625 g
Streu­zucker	490 g
Eiweiß	390 g
Streu­zucker	160 g
Mehl T405.....	315 g

Eigelb, Eier und die größere Menge Zucker im Rührgerät **schaumig schlagen**.

Eiweiß **steif schlagen** und kleinere Menge Zucker hinzugeben.

Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung **vermengen** und das gesiebte Mehl **hinzugeben**.

Biskuitmasse **abwiegen** und gleichmäßig auf einer Silikonmatte verstreichen.

Das Biskuit für 4 Minuten bei 230 °C im Umluft­herd **backen**. 700 g je Backblech, Größe 40 × 60 cm vorsehen.

VANILLE-SIRUP ZUM TRÄNKEN

Wasser	800 g
Streu­zucker	400 g
Vanilleschote NOROHY	8 g

Das Wasser, den Zucker und das Vanillemark **zum Kochen bringen**.

In den Kühlschrank **stellen**.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS 33 % MIT VANILLE

Sahne 35 %	1 000 g
Invertzucker.....	100 g
Glukose.....	100 g
Kuvertüre Opalys 33 %	680 g
Sahne 35 %	1 500 g
Vanilleschote NOROHY	32 g

Die Mischung aus Sahne, Invertzucker und Glukose **zum Kochen bringen** und das aus den längs halbierten Vanilleschoten gekratzte Mark darin **ziehen** lassen.

Die heiße Masse langsam über die Kuvertüre **gießen**. Durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Den Rest der Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die kalte Sahne **hinzufügen**, dann erneut verrühren.

Kühlstellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. **Aufschlagen**.

SCHOKOLADENCHIPS MIT VANILLE

Kuvertüre Opalys 33 %	2 kg
Vanilleschote NOROHY	8 g

Die Opalys-Kuvertüre **temperieren**, das Vanillemark **hinzufügen**.

Mithilfe einer Spritztüte die Opalys-Kuvertüre mit Vanille in Tupfen auf 6 cm breite Streifen Schokoladenfolie **bedecken**, mit einem anderen Streifen Schokoladenfolie Boden oder eines Stempels aus Edelstahl die Kuvertüre zu runden 2 mm dicken Chips flach drücken.

So in ein Baguette-Backblech **einsetzen**, dass die Chips eine Wölbung erhalten. **Beiseitestellen**.

KNUSPRIGE CARANOA-SPLITTER

Éclats d'Or.....	300 g
Kuvertüre Caranoa 55 %	120 g

Die Caranoa-Kuvertüre **schmelzen** und **temperieren**, anschließend die Goldsplitter **hinzufügen**.

Zu kleinen Knusperkügelchen **verarbeiten**.

Beiseitestellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

3 Platten Wiener Biskuit.....	700 g
Schaumige Ganache-Creme Opalys 33 % und Vanille (je Biskuitrolle)	650 g
Knuspersplitter (je Biskuitrolle)	210 g
Sirup zum Tränken (je Teigplatte).....	400 g

ANRICHTEN

35 cm × 54 cm große Biskuitplatten **vorbereiten**. Jede Biskuit-Platte mit jeweils 400 g Vanille-Sirup **tränken**.

650 g schaumige Ganache-Creme darauf **verteilen**, dann mit Knuspersplittern (etwas zum Verzieren zurückbehalten) bestreuen.

Die Biskuitrolle wie gewohnt **aufrollen**.

Biskuitrolle eng **aufrollen**, sodass eine gleichmäßige Form entsteht, und in eine große U-Form legen. **Kalt stellen**.

ABSCHLUSS

Die Biskuitrollen mit der restlichen aufgeschlagenen Opalys-Vanille-Creme **bestreichen**. Mit Schokoladen-Vanille-Chips **bedecken**.

Mit dem Logo des Hauses **verzieren**.

