

Кокосовый рулет

Масса:

0,090 кг	Супер Бисквит Концентрат (2358)
0,520 кг	Пшеничная мука
0,400 кг	Сахар
0,600 кг	Яйцо
<u>0,250 кг</u>	Вода
<u>1,860 кг</u>	Всего массы

Время взбивания:	4 – 6 минут
Порция:	0,650 кг (60 x 40 см)
Температура печи:	210 – 220 °C
Шибер:	закрытый
Время выпечки:	7 – 9 минут

Кокосовый крем:

1,000 кг	Сливки
0,250 кг	Саниссимо Нейтральный (2874)
0,200 кг	Кокосовая начинка (3353)
<u>0,350 кг</u>	Вода
1,800 кг	Всего массы



Способ приготовления:

Вышеуказанные компоненты взбивать на высокой скорости 4 – 6 минут. Массу распределить по противню. Выпекать при высокой температуре и закрытым шибером.

Приготовление крема:

Охлаждённые несладкие сливки взбить. **Кокосовую начинку (3353), Саниссимо Нейтральный (2874)** и воду хорошо перемешать. Осторожно добавить взбитые сливки.

Сборка:

Бисквитное основание смазать кокосовым кремом. Скатать в рулет и охладить. После охлаждения смазать кокосовым кремом и по желанию украсить.