

## Рулеты с «Саниссимо»

### Тесто:

**1,100 кг – Бак микс «Австрийский бисквит» (RU112072100)**

0,600 кг - яйцо куриное

0,300 кг - вода (20°C)

**2,000 кг - Всего массы**

**Время взбивания:** 8-10 минут на высокой скорости

**Температура выпечки:** 220-230°C

**Время выпечки:** 6 – 8 минут

### Сливки нейтральные:

1,000 кг – Сливки 32%

0,200 кг Вода (20°C)

**0,200 кг «Саниссимо нейтральный»**

### Способ приготовления:

Охлажденные несладкие сливки взбивают до мягких пиков. «Саниссимо» перемешивают с водой или йогуртом до однородной массы, затем постепенно вводят взбитые сливки.

### Начинка клубничная:

0,500 кг – Клубника с/м

0,150 кг - Сахар

**0,150 кг – Саниссимо клубничный**

**800,0 кг Всего массы**

Приготовление: клубнику измельчить блендером, добавить сахар. Поставить на плиту и довести до кипения. Кипятить мин 5-10. Затем дать остыть до 45С и ввести Саниссимо, перемешать до однородности.

### Способ приготовления:

В дежу взбивальной машины загружают подготовленные ингредиенты и взбивают на высокой скорости 8 – 10 минут. Готовую бисквитную массу выкладывают на листы для выпечки, застеленные бумагой. Массу равномерно распределяют, разравнивают. Выпекают при заданной температуре с открытым шибером. На остывший бисквит наносят клубничную начинку, даем некоторое время застыть и наносим сверху крем из взбитых сливок, скручивают в плотный рулет. Декорируют декоративной сахарной пудрой Свити (RU42230150) или Сноу Вайт классик (RU20934250).

**backaldrin®**

ООО «Бакальдрин Рус»  
ул. Адмирала Корнилова,  
влд. 19,  
г. Москва, 108803  
Т +7 (495) 500-55-99  
rus@backaldrin.ru  
www.backaldrin.com