



# ROULADE SPONGE

## QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlsatbil
- Saftige und elastische Konsistenz.
- Schnelle und einfache Zubereitung



10



## INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

### FÜR DIE ROULADE

**100 g**

**60 g** Beurre, fondu

**110 g** Jaune(s) d'œuf

**80 g** Kuchenmehl\_Farine à gâteaux

**4 g** Levure chimique

**180 g** Blanc(s) d'œuf

**125 g** Sucre

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis, Eidotter und flüssige Butter gut verrühren.
2. Backpulver mit Mehl vermischen und sieben.
3. Eiweiß mit Zucker halbsteif schlagen.
4. Mehlmischung in die QimiQ Mischung einrühren.
5. Aufgeschlagenes Eiweiß zügig und vorsichtig unterheben.
6. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Masse darauf verteilen (1,5cm hoch). Bei 180° C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.