



BLUMENROULADE (THERMOMIX)_ROULADE AUX FLEURS (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
 - La pâte reste sèche et fraîche plus longtemps



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUITBODEN_POUR LE FOND DE BISCUIT

6	Œuf(s)
150 g	Sucre
1 pincée	Sel
1 TL	Sucre vanillé
150 g	Farine
0.5 TL	Levure chimique
1 TL	Poudre de cacao

FÜR DIE FÜLLUNG_POUR LA FARCE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g	Sucre
250 g	Crème fouettée 36 % graisse
200 g	Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Kirschen etc.)_Fruits (fraises, myrtilles, cerises, etc.)

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit Zucker bestreuen.

– Préchauffer le four à 190 °C (chaleur tournante). Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Poser une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et la saupoudrer de sucre.

2. Für den Biskuit: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 4 Min./37°C/Stufe 3 rühren. Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 3 aufschlagen. Mehl und Backpulver dazugeben und 6 Sek./Stufe 3 unterheben. Rühraufsatz entfernen.

– Pour le biscuit : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Mettre les œufs dans le bol du mixeur et mélanger pendant 4 min/37°C/ vitesse 3. Ajouter le sucre, le sel et le sucre vanillé et battre sans le verre doseur pendant 10 min/vitesse 3. Ajouter la farine et la levure chimique et les incorporer pendant 6 secondes à la vitesse 3. Retirer l'accessoire de battage.

3. 3 EL der Masse entnehmen und in einer kleinen Schüssel mit dem Kakaopulver verrühren. Masse in einen kleinen Spritzbeutel füllen und kleine Blumen auf das Backpapier aufspritzen.

– Prendre 3 cuillères à soupe de la masse et les mélanger dans un petit bol avec le cacao en poudre. Verser la masse dans une petite poche à douille et dresser de petites fleurs sur le papier sulfurisé.

4. Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und das Blumenmuster 2 Minuten vorbacken.

– Placer la plaque de cuisson dans le four préchauffé et précuire le motif floral pendant 2 minutes.

5. Restlichen Biskuitteig auf dem Muster verteilen, glatt streichen und ca. 10 Minuten (190 °C) goldgelb backen.

– Répartir le reste de la pâte à biscuit sur l'échantillon, lisser et faire cuire environ 10 minutes (190 °C) jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

6. Biskuit auf das bezuckerte Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit umdrehen und mithilfe des Backpapiers vorsichtig aufrollen und auskühlen lassen.

– Déposer le biscuit sur le papier sulfurisé sucré et retirer délicatement le papier sulfurisé, retourner le biscuit et l'enrouler délicatement à l'aide du papier sulfurisé et laisser refroidir.

7. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic und Zucker in den Mixtopf geben und 25 Sek./Stufe 3,5 glatt rühren. Schlagobers dazugeben und 2:40 Min./Stufe 3,5 aufschlagen. Masse umfüllen und Früchte vorsichtig unterheben.

– Pour la garniture : placer l'accessoire mélangeur dans le bol du mixeur. Mettre le QimiQ Classic non refroidi et le sucre dans le bol du mixeur et mélanger pendant 25 secondes/ vitesse 3,5 jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la crème fouettée et battre pendant 2:40 min/vitesse 3,5. Transférer la masse et incorporer délicatement les fruits.

8. Biskuit vorsichtig ausrollen und mit Füllung bestreichen. Vorsichtig wieder einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.

– Déroulez délicatement le biscuit et tartinez-le de farce. Rouler à nouveau avec précaution et laisser refroidir pendant au moins 4 heures.