



# GEMÜSEROULADE (CONVOTHERM)



## QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DIE ROULADE

50 g QimiQ Classic,

40 Olio d'oliva

Sale

4 Tuorlo d'uovo

80 g Farina,

240 g Patate farinose,

### FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Patate farinose,

40 g Burro

100 g Misto di verdura, cotto,

Sale

## PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren so dass eine homogene Masse entsteht. Salzen und Eidotter nach und nach einarbeiten. Mehl und passierte Kartoffeln abwechselnd einrühren.
3. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Convotherm 5-6 Minuten backen (ohne Farbe).
4. Für die Füllung passierte Kartoffeln mit Butter und Gemüse vermischen und mit Salz gut abschmecken.
5. Die Masse auf das Kartoffelbiskuit streichen und einrollen. Roulade in Frischhaltefolie wickeln und rasten lassen.