



VANILLEFÜLLUNG FÜR ROULADEN

QimiQ BENEFITS

- Tiefkühlstabil
- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



10



easy

INGREDIENTS FOR 1 ROULADE - SWISS ROLL

450 g QimiQ Classic, room temperature

95 g Sugar

25 g Vanilla sugar

100 g Butter, optional

250 g Whipping cream 36% fat

3 sheets Gelatine

METHOD

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
2. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Schlagobers leicht anschlagen und untermischen.
4. Eingeweichte und geschmolzene Gelatine untermischen.
5. Für Rouladenfüllungen verwenden.