



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



GOLD KARAMELL-BISKUITROLLE MIT MARZIPAN SANDY DORN

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*


CALLEBAUT
BELGIUM 1911



MADE in
BERLIN
since 1902

GOLD KAREMELL-BISKUITROLLE

BISKUITTEIG 1/2

| Menge | Zutaten |
|--------------|-------------------------|
| 200 g | Lemke Sanddorn Marzipan |
| 215 g | Eigelb |
| 20 g | Mandelgrieß |
| 80 g | Zimt |
| 1 g | Kardamom |
| 1 g | Tonkabohne |
| 80 g | Wasser |
| 598 g | Total |

Zubereitung

1. Sanddorn-Marzipan leicht erwärmen.
2. Zucker, Mandelgrieß, Gewürze und Wasser hinzugeben, mit Eigelb nach und nach schaumig schlagen.

BISKUITTEIG 2/2

| Menge | Zutaten |
|--------------|-----------------|
| 300 g | Eiweiß |
| 200 g | Zucker |
| 148 g | Mandelgrieß |
| 148 g | Weizenmehl 1050 |
| 7 g | Natron |
| 803 g | Total |

Zubereitung

1. Eiweiß und Zucker zu stabilem Schnee schlagen.
2. Mandeln und Mehl mit Natron trocken mischen.
3. Ein Drittel Eiweiß unter die Marzipanmasse ziehen, dann den Rest unterheben, dabei das Mehlgemisch mit untermelieren.
4. Auf zwei Bleche 60/40 aufstreichen.

GOLDKAREMELL CREME

| Menge | Zutaten |
|---------------|----------------|
| 800 g | Milch |
| 150 g | Vanilleschoten |
| 140 g | Zucker |
| 140 g | Crempulver |
| 200 g | Milch |
| 100 g | Eigelb |
| 200 g | Callebaut Gold |
| 700 g | Butter |
| 2292 g | Total |

Zubereitung

1. Erste Menge Milch erwärmen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit der Milch ablöschen und alles mit der Vanille wieder aufkochen.
2. Crempulver mit Milch und Eigelb glatt rühren. Heiße Milch durch ein Sieb hinzugeben, alles zurück durch das Sieb in den Topf und zu einer festen Creme abbinden.
3. Im noch heißen Zustand die Callebaut GOLD in der Creme schmelzen lassen. Abdecken und abkühlen lassen.
4. Butter weiß-cremig aufschlagen.
5. Abgebundenen Creme glattarbeiten und nach und nach in die Buttermasse einrühren.

ORANGENKONFITÜRE

| Menge | Zutaten |
|---------------|--------------------------|
| 700 g | Orangensaft |
| 350 g | Zucker |
| 1 g | Tonkabohne |
| 15 g | Gelbbandpektin |
| 20 g | Orangenzesten, abgekocht |
| 1086 g | Total |

Zubereitung

1. Orangensaft mit Gewürz erhitzen. Zucker und Pektin trocken vermischen und alles zusammen aufkochen.
2. Kräftig sprudeln lassen, Orangenzesten hinzufügen und Gelierprobe machen.
3. Abgedeckt abkühlen lassen.

GOLDGLASUR

| Menge | Zutaten |
|---------------|----------------|
| 150 g | Wasser |
| 300 g | Glukosesirup |
| 300 g | Zucker |
| 200 g | Sahne |
| 300 g | Gold Callebaut |
| 20 g | Gelatine |
| 1270 g | Total |

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser mit Glukosesirup und Zucker aufkochen.
2. Bis 103°C weiter erhitzen. Die Sahne hinzugeben und die ausge-drückte Gelatine darin auflösen.
3. Alles auf die Callebaut GOLD Callets gießen. Kurz warten und dann mit einem Gummispachtel verrühren und mit Pürrierstab ohne Luft einzuarbeiten durch-mixen.
4. Einen Tag gekühlt stehen lassen.
5. Auf 35°C erwärmen und glasieren.

Hinweis:

Das Rezept eignet sich auch zur Verwendung mit dunkler oder weißer Callebaut Kuvertüre!

AUFBAU

1. Die Biscuits mit Orangenkonfitüre bestreichen. Dann die Karamellcreme darauf verteilen und etwa 1,5 cm stark glatt aufstreichen.
2. Die Biskuits quer halbieren und je 2 Rollen fest aufwickeln.
3. Durchkühlen.
4. Mit der verbleibenden Creme die Rollen außen dünn einstreichen.
5. Kurz anfrieren.
6. Mit der 35°C warmen Glasur übergießen, Stücke einteilen und ausgarnieren.

