

Bûche de Noël med GOLDEN ROULADE og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Opskriften passer til 3 roulader

GOLDEN ROULADE	1.000 g
Æg	400 g
Kakao pulver	100 g
Vand	300 g
Totalvægt	1.800 g

Røretid:	8 min. ved højeste hastighed
Dejvægt:	600 – 700 g
Fremgangsmåde:	Pisk ingredienserne sammen, smør massen ud på siliconepapir og bag dem af.
Bagetemp.:	220 °C
Bagetid:	7 min.

Opskriften fortsættes på bagsiden

Kakaosmørcreme:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
Kakaopulver	100 g
Vand	1.000 g

Kommentiert [KK1]: Is this the correct Danish translation?

Usaltet smør, blødt	700 g
Totalvægt	2.100 g

Pisketid: 4 – 5 min.

Vægt pr. bund: 500 g

Fremgangsmåde: Pisk GOLDEN-DELIKATESSE-CREME, kakaopulver og vand sammen, derefter piskes smørret i. Fordel kakaosmørcremen på de afkølede roulader og rul dem sammen. Rouladerne smøres op med den resterende kakaosmørcreme og dekoreres efter ønske.