

MEISTERMARKEN

CSM
INGREDIENTS

HOVEDROLLE

DEN PERFEKT ROULADE

Showtime i din kagemontre



RUL DIG TIL
SUCCES MED
ROULADER...

DEN PERFEKTE ROULADE

DE NYE STJERNER I DIT KAGESORTIMENT

★
★
★
LUFTIGE, BLØDE
OG SENSATIONELT
LÆKRE...



TROPISK
COCO

OSTE-
FLØDE

JORDBÆR

PISTACIE
CREME

SCHWARZ-
WALDER
KIRSCH

TIRAMISU

CITRON



Grundopskrifter:

GOLD CREME

| INGREDIENSER | VÆGT | FREMGANGSMÅDE |
|------------------------------|---------|---|
| Meister Creme extra (220667) | 400 g | Meister Creme extra, sukker og vand røres sammen i ca. 2 min., indtil massen er glat. |
| Sukker | 150 g | |
| Vand | 1.000 g | |
| Meister Goldcreme (380102) | 1.000 g | Meister Goldcreme piskes op ved middel hastighed i ca. 5 min., cremen tilsættes og piskes op i yderligere 10 min. |
| Samlet vægt | 2.550 g | Litervægt: ca. 480 g |

GOLDBACK CRUMBLE

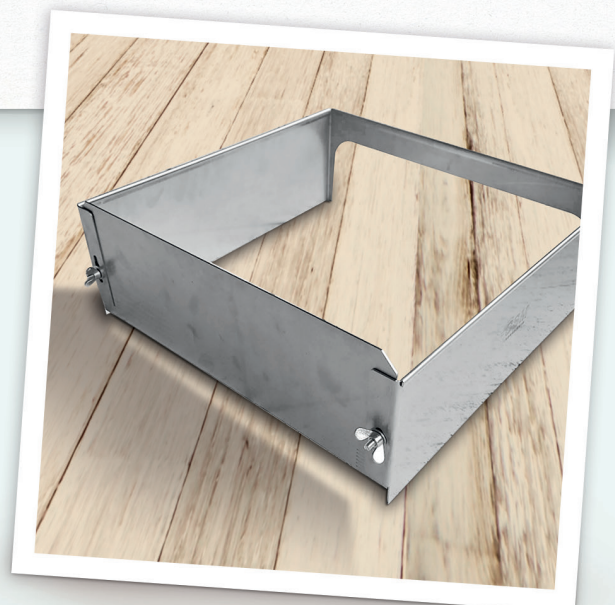
| INGREDIENSER | VÆGT | FREMGANGSMÅDE |
|----------------------------|---------|---|
| Meister Goldback (380098) | 2.500 g | Meister Goldback og sukker røres sammen til en ensartet masse og blandes med hvedemel og Boeson Bagepulver til en smuldret crumble. |
| Sukker | 2.500 g | |
| Hvedemel type 550 | 3.750 g | Crumblen kan derefter evt. presses gennem en crumblesigte. |
| Boeson Bagepulver (210218) | 20 g | |
| Samlet vægt | 8.770 g | |

TOPPING-FROMAGE

| INGREDIENSER | VÆGT | FREMGANGSMÅDE |
|-----------------------------------|---------|---|
| Meister Sahnessa Neutral (220060) | 100 g | Meister Sahnessa Neutral og sukker blandes sammen. Sukkerblandingen tilsættes løbende, mens fløden piskes op. |
| Sukker | 100 g | |
| Piskefløde | 2.000 g | |
| Samlet vægt | 2.200 g | |

★ ROULADE-MASKINE ★

Med vores nye „roulade-maskine“ kan massen fordeles perfekt og jævnt på en plade/papiret på ingen tid. Højden kan indstilles efter ønske.












DEN PERFEKTE ROULADE

Sortiment Frugtfyldninger

Med vores unikke frugtfyldninger tryller du uforlignelige frugtdrømme frem i din kagedisk – året rundt. Klassiske frugtfyld, lækre bær eller tropisk mangfoldighed:

Med vores aromatiske frugtfyldninger bliver det fryd for ganen på alle tider af året...

| | Produkt navn | Varenr. | Kolli |
|---|--|------------------|---------------------------|
|  | Meister Kirsebær-Fyldning Extra  | 220793 220778 | 6 kg spand 14 kg spand |
|  | Meister Amarena-Kirebær-Fyldning  | 220842 | 6 kg spand |
|  | Meister Frugtfyldning Abrikos  | 221032 | 6 kg spand |
|  | Meister Hindbær-Fyldning | 220797 | 6 kg spand |
|  | Meister Blåbær-Fyldning | 220774 | 6 kg spand |
|  | Meister Frugtfyldning Æble  | 220598 | 13 kg spand |
|  | Meister Citron fyldning  | 220598 | 6 kg spand |

| | Produkt navn | Varenr. | Kolli |
|---|--|---------|-------------|
|  | Meister Jordbær-Fyldning | 220776 | 6 kg spand |
|  | Meister Tropisk-Fyldning  | 220775 | 6 kg spand |
|  | Meister Blomme-Fyldning  | 220854 | 6 kg spand |
|  | Meister Frugtfyldning Orange | 221141 | 6 kg spand |
|  | Delfia Kirsebær-Fyldning  | 221270 | 14 kg spand |



Sortiment Meister Sahnessa

Vores aromatiske fromager indeholder alt du skal bruge til hurtig, enkel og sikker fremstilling af luftige og velsmagende flødeskumskager. Lad dine kunder få smag for lækre flødeskumsoplevelser med stor variation!

| Produkt navn | Varenr. | Kolli |
|-------------------------------|------------------|--------------------------------|
| Meister Sahnessa Neutral | 220063 220060 | 2 × 5 kg pose 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Oste-fløde | 220066 220826 | 2 × 5 kg pose 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Yogurt-fløde | 220071 220827 | 2 × 5 kg pose 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Hindbær | 220068 | 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Jordbær | 220062 | 3 × 1 kg pose |

| Produkt navn | Varenr. | Kolli |
|----------------------------|---------|---------------|
| Meister Sahnessa Orange | 220072 | 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Citron | 220069 | 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Chokolade | 220065 | 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Hasselnød | 220064 | 3 × 1 kg pose |
| Meister Sahnessa Vanilje | 220829 | 3 × 1 kg pose |

Jordbær-roulade

Bagetid
ca. 3 min.



til 3 roulader

INGREDIENSER

Meister Biskuit (220029)
Helæg
Vand

VÆGT

1.000 g
650 g
150 g

FREMANGSMÅDE

Alle ingredienser piskes op med et fint piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g

Rød farve (305767)

20 g

Ca. 100 g af roulademassen tages fra og farves med rød farve. Massen fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 570 g på hver plade på (ca. 60 × 40 cm) evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“. Overfladen dekoreres med den farvede roulademasse. Rouladebundene bages af med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning.

JORDBÆR FROMAGE:

Meister Sahnessa Jordbær (220062)
Vand, ca. 25 °C
Piskefløde

325 g
375 g
1.550 g

JORDBÆR FROMAGE:

Meister Sahnessa Jordbær og vand røres sammen. Pisket fløde foldes i, lidt efter lidt.

Meister Jordbær-Fylldning (220776)

750 g

750 g jordbærfromage fordeles på hver rouladebund, derefter sprøjtes ca. 250 g Meister Jordbær-Fylldning på som kerne (ca. 10 cm fra kanten). Rouladerne rulles stramt sammen og stilles på køl, til den sætter sig.

Jordbær fløde
(se opskrift ovenover)

300 g

Efter afkøling pyntes toppen med jordbærfromage og friske jordbær i midten, og rouladerne glaseres evt. med Meister Gel Neutral. Til sidst drysses der med chokoladespæner og skæres ud i portioner. I stedet for at sælge en hel roulade ad gangen, ser det flot og appetitligt ud, at sælge rouladen i portionsstørrelser.

Jordbær, friske

300 g

Meister Gel Neutral (220702)

100 g

Hvide Chokoladespæner (213402)

30 g

Samlet vægt

5.550 g

Bagetemperatur

240 °C



DEN PERFEKETE ROULADE

Schwarzwaldler-kirsch-roulade

Bagetid:
ca. 3 min.



INGREDIENSER

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

til 3 roulader

CHOKOLADE-MASSE:

Meister Biskuit (220029)
Helæg
Vand

800 g
520 g
120 g

CHOKOLADE-MASSE:

Alle ingredienser piskes op med et piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g

Meister Schokofix (220701)

Helæg
Vand

200 g
80 g
80 g

Meister Schokofix, helæg og vand røres sammen til en glat masse og tilsættes roulademassen løbende, mens maskinen kører. Chokolademassen fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 600 g på hver plade, evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“. Rouladebundene bages af med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning.

KIRSEBÆR-FROMAGER:

Meister Sahnessa Neutral (220060)
Vand, ca. 25 °C
Kirsebærlikør (308891)
Piskefløde

325 g
200 g
125 g
1.600 g

KIRSEBÆR-FROMAGE:

Meister Sahnessa Neutral, temperet vand og kirsebærvin røres sammen til en glat masse. Pisket fløde foldes i, lidt efter lidt.
Ca. 750 g Kirsebær-fromage fordeles på hver chokolade-rouladebund.

Meister Kirsebærfylldning extra
(220793)

750 g

En stribe Meister Kirsebærfylldning extra sprøjtes på ca. 10 cm fra kanten. Rouladerne rulles stramt sammen, så kirsebærfyldet kommer til at sidde i midten. Rouladerne stilles på køl, så de sætter sig.

Meister Gel Neutral (220702)
Topping-fromage
(se opskrift ovenover)

100 g
300 g
60 g

Efter afkøling glaseres rouladerne evt. med Meister Gel Neutral. Topping-fromage sprøjtes på i rosetter. Rouladerne pyntes evt. med chokoladespånere og skæres ud i portioner.

Samlet vægt

5.260 g

Bagetemperatur

240 °C



Citron-roulade

Bagetid
ca. 3 min.



til 3 roulader

INGREDIENSER

| | |
|--------------------------|--------|
| Meister Biskuit (220029) | 1.000g |
| Helæg | 650g |
| Vand | 150g |

FREMANGSMÅDE

Alle ingredienser piskes op med et piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g

Massen fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 600 g på hver plade, evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“. Rouladebundene bages af med det samme med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning.

CITRON FROMAGE:

| | |
|----------------------------------|--------|
| Meister Sahnessa Citron (220069) | 325g |
| Vand, ca. 25 °C | 375g |
| Piskefløde | 1.550g |

CITRONFROMAGE:

Meister Sahnessa Citron og vand røres sammen. Pisket fløde foldes i, lidt efter lidt.

| | |
|----------------------------------|------|
| Meister Citron-fyldning (221246) | 720g |
|----------------------------------|------|

750 g citronfromage fordeles på hver rouladebund, derefter sprøjtes ca. 240 g Meister Citron Fyldning på i 4 striber. Rouladerne rulles stramt sammen og stilles på køl, så de sætter sig.

| | |
|------------------------------|------|
| Meister Gel Neutral (220702) | 100g |
|------------------------------|------|

Efter afkøling glaseres rouladerne evt. med Meister Gel Neutral.

| | |
|------------------------------------|-----|
| Meister Kakaoglasur chips (220816) | 60g |
| Meister eisella Krem (210085) | 60g |
| Gul farve (307905) | 2g |

Derefter pyntes rouladerne først af med smeltet Meister Kakaoglasur og derefter med farvet og tempereret Meister eisella Krem. Til sidst skæres de ud i portioner.

| | | | |
|-------------|--------|----------------|-------|
| Samlet vægt | 4.992g | Bagetemperatur | 240°C |
|-------------|--------|----------------|-------|



DEN PERFEKTE ROULADE

Tropisk-kokos-roulade

Bagetid
ca. 3 min.



til 3 roulader

INGREDIENSER

Meister Biskuit (220029)
Helæg
Vand

Meister-Goldback-Crumble,
bagt (se grundopskrift på s. 3)

VÆGT

1.000 g
650 g
150 g

240 g

FREM GANGSMÅDE

Alle ingredienser piskes op med et piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g

Massen fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 600 g på hver plade, evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“.
Den bagte crumble drysses på. Rouladebundene bages af med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning.

KOKOS ROULADE:

Meister Sahnessa Neutral (220060)
Malibu Rom
(eller anden kokosdrik fx kokosmælk)
Piskefløde

325 g
375 g
1.550 g

KOKOS ROULADE:

Meister Sahnessa Neutral og tempereret Malibu Rom røres sammen.
Pisket fløde foldes i, lidt efter lidt.
750 g Kokos-fromage fordeles på hver rouladebund, derefter sprøjtes 250 g Meister Tropisk-Fyldning på som kerne (10 cm fra kanten). Rouladerne rulles stramt sammen og stilles på køl, så de sætter sig.

Efter afkøling toppes rouladerne med Meister Tropisk-Fyldning som bølge på langs i midten og glaseres evt. med Meister Gel Neutral.
Meister Kakaoglasur Chips smeltes til afpyntning af rouladerne. Derefter drysses de med den ristede kokosmel og den skæres ud i portioner.

Meister Tropisk-Fyldning (220775)

750 g

Meister Tropisk-Fyldning (220775)
Meister Gel Neutral (220702)
Meister Kakaoglasur Chips (220816)
Kokos, mellemfin, ristet

300 g
100 g
60 g
15 g

Samlet vægt

5.515 g

Bagetemperatur

240 °C



Tiramisu-roulade

Bagetid
ca. 3 min.



til 3 roulader

INGREDIENSER

Meister Biskuit (220229)
Helæg
Vand

VÆGT

1.000 g
650 g
150 g

FREM GANGSMÅDE

Alle ingredienser piskes op med et piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g

Instant-Kaffepulver

18 g

Kaffepulveret tilsættes roulademassen under kort omrøring. Massen fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 600 g på hver plade, evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“. Rouladebundene bages af med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning.

MASCARPONE-FROMAGE:

Meister Sahnessa Vanille (220829)
Vand, ca. 40 °C
Mascarpone (503872)
Piskefløde

250 g
250 g
600 g
1.300 g

MASCARPONE-FROMAGE:

Meister Sahnessa Vanilje og temperet vand røres sammen. Mascarpone røres glat og vendes i. Derefter foldes pisket fløde i fromagen. På langsiden af hver bund skæres en stribe på ca. 2,5 cm af og lægges til side (se beskrivelse nedenfor „tiramisu lage“). 800 g Mascarpone-fromage fordeles på hver rouladebund. Derefter placeres kagestriberne, så de kommer til at sidde som kerne i midten, når rouladerne rulles sammen.

TIRAMISU LAGE:

Instant-Kaffepulver
Vand, minimum 70 °C
Amaretto Likør (308888)

5 g
60 g
60 g

TIRAMISU LAGE:

Kaffepulveret opløses i varmt vand og tilsættes Amaretto. Kagestriberne vædes med lagen, rouladerne rulles stramt sammen og stilles på køl, så de sætter sig.

Mascarpone-fromage
(se opskriften ovenfor)

300 g

Efter afkøling toppes rouladerne med Mascarpone-fromage som bølge på langs i midten. Kakaopulver og flormelis blandes sammen og sigtes på som pynt. Rouladerne skæres ud i portioner.

Kakaopulver
Flormelis

8 g
8 g

Samlet vægt

4.695 g

Bagetemperatur

240 °C



DEN PERFEKTE ROULADE

Pistacie-roulade

Bagetid
ca. 3 min.



til 3 roulader

INGREDIENSER

VÆGT

FREMANGSMÅDE

PISTACIE MASSE

Meister Biskuit (220029)
Helæg
Vand

1.000 g
650 g
150 g

PISTACIE MASSE:

Alle ingredienser piskes op med et piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g.

Pistacienødder, fint hakket (313900)

100 g

De fint hakkede pistacie nødder vendes i roulademassen, som fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 630 g på hver plade, evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“. Rouladebundene bages af med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning.

PISTACIE-CREME:

Pistacie pasta
Gold Creme
(se grundopskrift på side 3)

165 g
2.700 g

PISTACIE-CREME:

Pistaciepastaen vendes i Gold cremen. Ca. 950 g pistaciecreme fordeles på hver rouladebund. Meister Schokata tempereres og påføres fromagen i 4 striber.

Meister Schokata (220522)

660 g

Efter afkøling glaseres rouladerne evt. med Meister Gel Neutral. Drysses med hakkede pistacienødder og skæres ud i portioner.

Meister Gel Neutral (220702)

100 g

Pistacie, hakket (313900)

30 g

Samlet vægt

5.555 g

Bagetemperatur

240 °C



Oste-fløde-roulade

Bagetid
ca. 3 min.



til 3 roulader

INGREDEINSER

| | |
|--------------------------|---------|
| Meister Biskuit (220029) | 1.000 g |
| Helæg | 650 g |
| Vand | 150 g |

FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser piskes op med et piskeris ved høj hastighed.
Røretid: ca. 7 min. | Vægt: 360 – 400 g.

Massen fordeles på 3 plader beklædt med bagepapir, ca. 600 g på hver plade, evt. ved hjælp af „roulade-maskinen“. Rouladebundene bages af med lidt damp og tages af pladerne straks efter bagning

OSTE FLØDE:

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Meister Sahnessa Oste-Fløde (220826) | 600 g |
| Sødmælk (3,5%) | 1.300 g |
| Piskefløde | 1.000 g |

OSTE FLØDE:

Meister Sahnessa Oste-Fløde og temperet mælk røres sammen. Pisket fløde foldes i, lidt efter lidt.

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Meister Frugtfyldning Orange (221141) | 600 g |
| Flormelis | 30 g |
| Topping-Fromage (se opskrift side 3) | 300 g |

Ca. 960 g Oste-fløde-fromage fordeles på hver rouladebund, derefter sprøjtes ca. 200 g Meister Frugtfyldning Orange på som kerne (10 cm fra kanten). Rouladerne rulles stramt sammen og stilles på køl, så de sætter sig.

Efter afkøling placeres en paletkniv på langs i midten af rouladerne, og flormelis sigtes på. Topping-fromage sprøjtes på i midten og dekoreres med fx frisk appelsin. Rouladerne skæres ud i portioner.

Samlet vægt

5.630 g

Bagetemperatur

240 °C



ROULADER I RAMPELYSET

Få en GRATIS Roulade-maskine fra 3/3 til og med den 9/5-2025.
Når du køber enten 4 sække Biskuit (220029) eller 7 sække Biskuit Spezial (210264).
Bestilles hos i BÄKO Kundenservice eller hos din BÄKO Konsulent.



Pins med frugtansigter
ca. H 5,5 cm / B 4,0 cm

Bestilles hos din BÄKO Konsulent

GRATIS



Roulade-maskine

ca. L 40 cm / B 40 cm / H 14 cm
CSM varenr.: 10272099 / 1 stk.

Individuel indstilling af dejhøjden

210264, Biskuit Spezial 15 kg



220029, Biskuit 25 kg



Bestilles direkte i BIBS eller via BÄKO Kundenservice
Telefon 4422 6810 | alexandra@baeko.dk

