



# GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT HUHN (QW)



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### FÜR DIE FÜLLUNG:

**250 g** , réfrigéré

**100 ml** Fond de poulet

**200 g** Filet de blanc de poulet, pochiert

**10 g** Poivrons, tricolore, coupé en petits dés

**3 g** Piment(s), frais, finement hachées

**10 g** Ciboulette, coupé fin

**6 g** Persil, finement hachées

**10 g** Jus d'un citron

Sel et poivre

### FÜR DIE BLÄTTERTEIGROLLEN:

**270 g** Pâte feuilletée

**1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Hühnersuppe dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Restliche Zutaten beimengen und würzen.
3. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
7. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
8. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.