



SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 ml Lait

150 g Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

250 ml Crème entière, fouetté

540 g Pâte feuilletée

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Nutella dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
4. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
7. Mousse in Schaumrollen dressieren.