



BRATAPFELVARIATION



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Teig bleibt länger knusprig



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS BRATAPFELPÜREE

500 g Pommes, épépinée
100 g Sucre
80 g Beurre, coupé en morceaux
80 g Noisettes
Cannelle
60 g Rosinen
0.5 Citron(s), le jus
4 cl Rhum

FÜR DAS BRATAPFELMOUSSE

300 g , réfrigéré
80 ml Lait

FÜR DEN BRATAPFELESPUMA

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
4 cl Calvados
60 g Sucre
120 g Mascarpone
80 ml Lait

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRÖLLCHEN

250 g
200 g Fromage frais
500 g Pommes, pelée
40 g Rosinen
2 Œuf(s)
50 g Sucre
120 g Noisettes, râpée
100 g Miettes de pain blanc
1 Citron(s), le jus
Cannelle
Clous de girofle, moulues
2 cl Rhum
1 paquet Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig
Œuf(s), pour badigeonner
Huile végétale, zum Herausbacken

PRÉPARATION

1. Für das Bratapfelpüree: Äpfel mit den restlichen Zutaten in ein tiefes Behältnis geben und gut vermischen. Eine Alufolie darüber geben und im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich schmoren. Apfel-Mischung anschließend pürieren und auskühlen lassen.
2. Für das Bratapfelmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und die Hälfte des kalten Bratapfelpürees dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

3. Für den Bratapfelespuma: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem restlichen Bratapfelpüree und den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die gebackenen Apfelröllchen: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Strudelteig ausbreiten und in gleichgroße Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm). Die Fülle jeweils auf den Rand dressieren und die Quadrate wie einen Strudel einschlagen. Mit Ei bestreichen und in heißem Öl goldbraun herausbacken.
5. Apfelröllchen mit dem Bratapfelmousse und dem Bratapfelespuma anrichten, nach Belieben dekorieren und servieren.