



PREMIX SELLERIEMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



INGRÉDIENTS POUR 1330 G

500 g	
2	
500 g	Knollensellerie
60 g	,
80 g	Beurre, flüssig
80 g	
	Sel
	Poivre de Cayenne
	Noix de muscade, moulues
100 g	,

PRÉPARATION

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sellerieknolle in Würfel schneiden und gut dämpfen.
3. QimiQ Whip, gedämpften Sellerie, Gemüsefond, flüssige Butter, Nussöl und Gewürze gut vermischen.
4. Eingeweichte Gelatine in einem Topf schmelzen lassen und unter die QimiQ-Mischung rühren.
5. Zum Schluss die schwarzen Nüsse zugeben und gut vermischen.
6. Über Nacht gut durchkühlen.
7. Am nächsten Tag in einer Küchenmaschine für ca. 2 Minuten aufschlagen und abfüllen.