



MILLEFEUILLE / FEIGE / SALZ- KARAMELL

QimiQ AVANTAGES



Tipps

Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE MILLE-FEUILLE

2 Pkg. [packer!]	Feuilles de pâte à strudel, à 120 g
100 g	Beurre, flüssig
100 g	Sucre
1000 g	QimiQ Tiramisu
2	Orange(s),
15	Feigen
	Sucre glace

FÜR DIE SALZ-KARAMELL-SAUCE

125 g	
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse
250 g	Sucre cristallisé
5 g	Meersalz
125 g	Heumilch Butter

PRÉPARATION

1. Für die Mille-feuille

1. Die Strudelteigblätter auflegen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.
2. 3 - 4 Schichten übereinanderstapeln. Die oberste Schicht bleibt trocken.
3. In gefällige Stücke schneiden.
4. Zwischen zwei Silikonbackmatten oder Backpapier legen und mit einem weiteren Backblech beschweren.
5. Im Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Auskühlen lassen.
7. Das QimiQ Tiramisu zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Mit dem Saft und dem Abrieb einer Orange abschmecken.
9. Die Feigen in gefällige Stücke schneiden.
10. Schichtweise Feigen, Tiramisucreme und Strudelteigblätter stapeln.
11. Mit Staubzucker bestreuen

2. Für die Salted-Karamell-Sauce

1. Den Zucker mit etwas Wasser auflösen. Langsam und gleichmäßig, dunkel karamellisieren lassen.
 2. Mit Schlagobers ablöschen und kochen bis das gesamte Karamell gelöst ist.
 3. Die QimiQ Sahne-Basis, Salz und Butter zugeben.
 4. Erwärmen bis die Butter vollständig emulgiert ist.
- Tipp: Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.