



# KREBSTERRINE MIT MANGOSCHAUM



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Kürzere Produktionszeiten
- Glutenfrei
- Ungekühlt lagerbar



25



## INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

### FÜR DIE KREBSTERRINE

**150 g** , réfrigéré

**200 g** Krabbenfleisch, réduit en purée

**20 g** Krebsbutter

**2**

Sel

Poivre

Cognac

**100 g** Krabbenfleisch\_Viande de crabe, grossièrement haché

### FÜR DEN MANGOSCHAUM

**100 g** , réfrigéré

**250 g**

**50 g** Sucre

Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Für die Krebsterrine: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Püriertes Krebsfleisch, Krebsbutter, Gelatine und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Grob gehacktes Krabbenfleisch unterheben. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Terrinemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Mangoschaum kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Mangopüree, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.