



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.