



SAUSAGE ROLLS IN PUFF PASTRY (BAYERN GOURMET)

QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 645 G

2 feuilles

[gelatine] Pâte feuilletée

50 g Œuf(s) complet(s), pour badigeonner

FOR THE FILLING

300 g Wurstmasse Bayer Gourmet

80 g QimiQ Sauce Base

1 g Sel

0.5 g Poivre blanc, moulues

0.3 g Poivre de Cayenne, moulues

3 g Chapelure

25 g Moutarde, nicht scharf

45 g Poivron rouge, coupé en dés

30 g Poireau, coupé fin

80 g Saucisse fumée, coupé en dés

80 g Cheddar, râpée

PRÉPARATION

1. For the filling: mix all of the ingredients except the cheese together well.
2. Roll the puff pastry out. Fill the sausage filling into a piping bag and pipe one strip of the filling onto one half of the pastry.
3. Brush the remaining pastry with egg and roll.
4. Cut into pieces and brush the surfaces with egg. Sprinkle with cheese and bake in a pre-heated oven at 180°C for approx. 12-13 minutes.