



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGROLLEN MIT ENTE (QW)



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

100 ml Bouillon de légumes

200 g Canard, poché

10 g Poivrons, tricolore, coupé en petits dés

3 g Piment(s), frais, finement hachées

10 g Ciboulette, coupé fin

6 g Persil, finement hachées

10 g Jus d'un citron

Sel et poivre

FÜR DIE BLÄTTERTEIGROLLEN:

270 g Pâte feuilletée

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Gemüfefond dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Restliche Zutaten beimengen und würzen.
3. Masse in einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig ausrollen, der Breite nach 1,5 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend um die Formen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten anbacken und bei 180° C weitere 6 Minuten goldgelb backen.
7. Noch heiße Blätterteigrollen von den Formen lösen. Auskühlen lassen.
8. Füllung in die Blätterteigrollen einspritzen, nach Belieben garnieren und servieren.