



SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE (QW)

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , froide

50 ml Lait

150 g Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

540 g Pâte feuilletée

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Nutella dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
5. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
8. Mousse in Schaumrollen dressieren.