



# SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée
- Rallonge le temps de présentation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 ml** Lait

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

**250 ml** Crème entière, fouetté

**540 g** Pâte feuilletée

**1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Nutella dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
4. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
7. Mousse in Schaumrollen dressieren.