



# BLÄTTERTEIG CROISSANT MIT EIERSCHWAMMERL (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- N'épaissit pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**150 g** QimiQ Sauce Base

**175 g** Giroles

**1** Blanc(s) d'œuf

Sel et poivre

**270 g** Pâte feuilletée

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

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Farce Pilze, QimiQ Sahne-Basis und Eiklar pürieren bis eine cremige, homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blätterteig ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Je einen Esslöffel Farce darauf geben und von der breiten Seite her aufrollen.
4. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
5. Etwas auskühlen lassen und servieren.