



BRIE EN CROUTE MIT KARAMELL-APFEL-FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et aux acides



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

2 pièce(s) Neufchâtel Coeur de Bray

FÜR DIE KAREMEL-APFEL-FÜLLUNG

150 g	QimiQ Sauce Base
150 g	Sucre
150 g	Vin blanc sec
450 g	Granny Smith Äpfel, coupé en dés
75 g	Raisins secs, haché
150 g	Œuf(s) complet(s)
75 g	Noisettes, râpée
45 g	Petit-beurres, émietté
15 g	Jus d'un citron
25 g	Calvados
2 g	Cannelle, moulues
1 g	Cardamome, moulues

FÜR DEN BRICHOE-TEIG

60 g	QimiQ Base crème
390 g	Farine tout usage
35 g	Sucre
10 g	Levure chimique
7 g	Sel
100 g	Œuf(s) complet(s)
120 g	

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Zucker karamellisieren. Weißwein dazugeben und zum Kochen bringen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und sirupartig einkochen lassen.
2. Äpfel dazugeben und weich kochen. Von der Kochstelle nehmen, restliche Zutaten dazugeben und abkühlen lassen.
3. Für den Brioche-Teig: Mehl, Zucker, Hefe und Salz in einer Rührmaschine mit dem Rührhaufsatz auf niedriger Geschwindigkeit gut verrühren. Eier und QimiQ Classic dazugeben und auf niedriger Geschwindigkeit weiter rühren.
4. Sobald der Teig anfängt zu verklumpen, den Rührhaufsatz durch den Knethacken ersetzen und auf mittlerer Geschwindigkeit kneten bis ein fester und glatter Teig entstanden ist.
5. Butter nach und nach dazugeben und auf mittlerer Geschwindigkeit 4 Minuten rühren.
6. Sobald die restliche Butter hinzugefügt ist, die Geschwindigkeit erhöhen und weitere 4 Minuten kneten.
7. Teig 45 Minuten gehen lassen.
8. Den Teig ausrollen und 2 Kreise (einen größer als Brie für den Boden und einen etwas kleiner für den Deckel) ausschneiden.
9. Käse auf den unteren Teigkreis platzieren, die Teigländer nach oben klappen.
10. Gekühlte Apfelfüllung auf den Käse geben und mit dem zweiten Teigkreis zudecken, dabei die Teigländer nach unten

klappen und andrücken.

11. Einen Teigstreifen ausschneiden, um den Brie wickeln und andrücken. Den Teig rundherum mit Ei-Milch-Mischung bestreichen und vor dem Backen gut kühlen.

12. In einem vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 20-25 Minuten gold-braun backen. 5 Minuten rasten lassen und servieren.