



BRATAPFELVARIATION



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Teig bleibt länger knusprig



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS BRATAPFELPÜREE

- 500 g** Pommes, épépinée
- 100 g** Sucre
- 80 g** Beurre, coupé en morceaux
- 80 g** Noisettes
- Cannelle
- 60 g** Raisins secs
- 0.5** Citron(s), le jus
- 4 cl** Rhum

FÜR DAS BRATAPFELMOUSSE

- 300 g** QimiQ Whip , réfrigéré
- 80 ml** Lait

FÜR DEN BRATAPFELESPUMA

- 200 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 4 cl** Calvados
- 60 g** Sucre
- 120 g** Mascarpone
- 80 ml** Lait

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRÖLLCHEN

- 250 g** QimiQ Sauce Base
- 200 g** Fromage frais
- 500 g** Pommes, pelée
- 40 g** Raisins secs
- 2** Œuf(s)
- 50 g** Sucre
- 120 g** Noisettes, râpée
- 100 g** Miettes de pain blanc
- 1** Citron(s), le jus
- Cannelle
- Clous de girofle, moulues
- 2 cl** Rhum
- 1 paquet** Pâte filo fraîche [pour un strudel]
- Œuf(s), pour badigeonner
- Huile végétale, pour frire

PRÉPARATION

1. Für das Bratapfelpüree: Äpfel mit den restlichen Zutaten in ein tiefes Behältnis geben und gut vermischen. Eine Alufolie darüber geben und im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich schmoren. Apfel-Mischung anschließend pürieren und auskühlen lassen.
2. Für das Bratapfelmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am

Kesselboden erreicht wird. Milch und die Hälfte des kalten Bratapfelpürees dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

3. Für den Bratapfelespuma: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem restlichen Bratapfelpüree und den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die gebackenen Apfelröllchen: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Strudelteig ausbreiten und in gleichgroße Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm). Die Fülle jeweils auf den Rand dressieren und die Quadrate wie einen Strudel einschlagen. Mit Ei bestreichen und in heißem Öl goldbraun herausbacken.
5. Apfelröllchen mit dem Bratapfelmousse und dem Bratapfelespuma anrichten, nach Belieben dekorieren und servieren.