



SCHAUMROLLE VON DER KALBSLEBER MIT CALVADOSÄPFELN



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

- 1 paquet** Pâte feuilletée
- 1** Œuf(s), pour badigeonner

FÜR DAS KALBSLEBERMOUSSE

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** QimiQ Whip, réfrigéré
- 500 g** Kalbsleber
- 100 g** Échalote(s)
- 150 g** Beurre
- 80 ml** Porto
- 40 ml** Cognac
- 125 ml** Crème fouettée 36 % graisse
- Sel et poivre

FÜR DIE CALVADOSÄPFEL

- 500 g** Pommes, pelée
- 80 g** Beurre
- 80 g** Sucre
- Sucre vanillé
- 125 ml** Calvados
- Poivre noir

PRÉPARATION

1. Für das Kalbslebermousse: Kalbsleber zuputzen und mit den Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Portwein und Cognac ablöschen, etwas reduzieren lassen und anschließend auskühlen lassen.
2. QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Schlagobers und Kalbslebermasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Den Blätterteig in 10 gleichgroße Bahnen schneiden und um befettete Formen rollen. Mit Ei bestreichen und mit Salzflöckchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 13 Minuten backen.
5. Blätterteigrollen auskühlen lassen und anschließend mit dem Kalbslebermousse füllen.
6. Für die Calvadosäpfel: Apfelwürfel in Butter leicht anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Calvados ablöschen und mit schwarzem Pfeffer würzen.
7. Kalbsleberschaumrollen mit den Calvadosäpfeln servieren.