



# CHAMPIGNONS-SERVIETTENKNÖDEL (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>400 g</b>	Petit pain(s)
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>350 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>200 g</b>	Champignons, coupé en dés
<b>80 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>20 g</b>	Beurre
<b>6</b>	Blanc(s) d'œuf
	Sel
<b>25 g</b>	Persil, finement hachées
	Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Semmeln entrinden, würfeln und im Convotherm bei 150° C leicht anrösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Butter und Eidotter schaumig rühren und unter die Brotwürfel mischen.
3. Champignons und Zwiebel ebenfalls in Butter anschwitzen, auskühlen lassen und dazugeben.
4. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen. Vorsichtig unter die Brotmasse heben, Petersilie dazugeben und gut würzen.
5. Masse zu 2 Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschließen.
6. Im Convotherm bei 100° C Dampf garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.