



GEMÜSEROULADE (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE ROULADE

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 ml Huile d'olive

Sel

4 Jaune(s) d'œuf

80 g Farine, sans levure

240 g Pomme(s) de terre farineuses, cuit

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Pomme(s) de terre farineuses, cuit

40 g Beurre

100 g Mix de légumes, cuit, coupé en dés

Sel

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren so dass eine homogene Masse entsteht. Salzen und Eidotter nach und nach einarbeiten. Mehl und passierte Kartoffeln abwechselnd einrühren.
3. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Convotherm 5-6 Minuten backen (ohne Farbe).
4. Für die Füllung passierte Kartoffeln mit Butter und Gemüse vermischen und mit Salz gut abschmecken.
5. Die Masse auf das Kartoffelbiskuit streichen und einrollen. Roulade in Frischhaltefolie wickeln und rasten lassen.