



STRAWBERRY NAPOLEON



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

270 g	Pâte feuilletée, 1 paquet
300 g	QimiQ Classic Vanille, réfrigéré
300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
120 ml	Lait
100 g	Sucre
	Rhum (optional)
500 g	Fraises
	Sucre glace

PRÉPARATION

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Gekühltes QimiQ Classic und QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Einen Teil der Creme auf den Blätterteig geben, Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit Blätterteig abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen, im idealfall über Nacht.