



KREBSTERRINE MIT MANGOSCHAUM



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Temps de réalisation plus court
- Sans gluten
- Se conserve sans réfrigération



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

FÜR DIE KREBSTERRINE

- 150 g** QimiQ Whip , réfrigéré
- 200 g** Viande de crabe, réduit en purée
- 20 g** Beurre de crabe
- 2** Feuille(s) de gélatine à 3 g
- Sel
- Poivre
- Cognac
- 100 g** Viande de crabe, grossièrement haché

FÜR DEN MANGOSCHAUM

- 100 g** QimiQ Whip , réfrigéré
- 250 g** Purée de fruit mangue
- 50 g** Sucre
- Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Für die Krebsterrine: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Püriertes Krebsfleisch, Krebsbutter, Gelatine und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Grob gehacktes Krabbenfleisch unterheben. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Terrinemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Mangoschaum kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Mangopüree, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.