



RÄUCHERLACHSMOUSSE MIT KAVIARFÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Alkohol- und säurestabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

150 g	QimiQ Whip,
100	Fondo di pesche
250 g	Salmon, affumicato,
	Succo di limone
	Worcestershire sauce
	Sale
	Pepe
20 g	Aneto,
50 g	,
50 g	Caviale di salmone
250 g	Salmon, affumicato,

PREPARAZIONE

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Räucherlachspüree, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Gewürze und Dill dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Paprikawürfel und Lachskaviar unterheben.
4. Die mit Klarsichtfolie ausgelegten Formen mit den Räucherlachsscheiben auskleiden. Die Masse einfüllen, Lachs zusammenschlagen und gut durchkühlen.