



BLÄTTERTEIG CROISSANT MIT EIERSCHWAMMERL (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Dickt nicht nach
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

150 g QimiQ Sauce Base

175 g Gallinacci

1 Bianco dell'uovo

Sale i pepe

270 g Pasta sfoglia

1 Tuorlo d'uovo,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Farce Pilze, QimiQ Sahne-Basis und Eiklar pürieren bis eine cremige, homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blätterteig ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Je einen Esslöffel Farce darauf geben und von der breiten Seite her aufrollen.
4. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
5. Etwas auskühlen lassen und servieren.