



BRATAPFELVARIATION



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Teig bleibt länger knusprig



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS BRATAPFELPÜREE

500 g Mele,
100 g Zucchero
80 g Burro,
80 g Nocciole
Cannella
60 g Uva passe
0.5 Limone (Limoni),
4 cl Rum

FÜR DAS BRATAPFELMOUSSE

300 g QimiQ Whip,
80 Latte

FÜR DEN BRATAPFELESPUMA

200 g QimiQ Classic,
4 cl Calvados
60 g Zucchero
120 g Mascarpone
80 Latte

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRÖLLCHEN

250 g QimiQ Sauce Base
200 g Formaggio fresco
500 g Mele,
40 g Uva passe
2 Uovo (Uova)
50 g Zucchero
120 g Nocciole,
100 g pangrattato di pane bianco
1 Limone (Limoni),
Cannella
Chiodi di garofano,
2 cl Rum
1 Pasta fillo fresca [per un strudel]
Uovo (Uova),
Olio vegetale,

PREPARAZIONE

1. Für das Bratapfelpüree: Äpfel mit den restlichen Zutaten in ein tiefes Behältnis geben und gut vermischen. Eine Alufolie darüber geben und im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich schmoren. Apfel-Mischung anschließend pürieren und auskühlen lassen.
2. Für das Bratapfelmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und die Hälfte des kalten Bratapfelpürees dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für den Bratapfelespuma: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem restlichen Bratapfelpüree und den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut

schütteln. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

4. Für die gebackenen Apfelröllchen: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Strudelteig ausbreiten und in gleichgroße Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm). Die Fülle jeweils auf den Rand dressieren und die Quadrate wie einen Strudel einschlagen. Mit Ei bestreichen und in heißem Öl goldbraun herausbacken.
5. Apfelröllchen mit dem Bratapfelmousse und dem Bratapfelespuma anrichten, nach Belieben dekorieren und servieren.