



# FRÜHLINGSTARTELETTES MIT ARTISCHOCKENMOUSSE



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

### FÜR DAS ARTISCHOCKENMOUSSE

<b>200 g</b>	QimiQ Whip,
<b>100 g</b>	Cipolla (Cipolle), Burro Zucchero
<b>300 g</b>	Carciofi,
<b>40</b>	Aceto Balsamico, Sale i pepe
<b>50</b>	Brodo di verdura
<b>12</b>	Tortalette Ø 9 cm [di 26 g]

### FÜR DAS RUCOLAPESTO

<b>100 g</b>	QimiQ Classic,
<b>120 g</b>	Rucola
<b>100</b>	Olio d'oliva
<b>40 g</b>	Pinoli, Scorza di limone,

### FÜR DEN SALAT

<b>200 g</b>	Cuore di carciofi,
<b>400 g</b>	Pomodori ciliegini
<b>400 g</b>	Asparago,
<b>100 g</b>	Rucola
<b>12</b>	Uovo (Uova), Aceto Balsamico,

## PREPARAZIONE

1. Für das Mousse: Zwiebeln leicht karamellisieren. Artischocken dazugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Artischocken fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Gemüsesuppe dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Artischockenpüree beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In HUG Snack-Tartelettes füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Für das Pesto: Rucola kurz blanchieren und sofort in kaltes Wasser geben. Rucola mit den anderen Zutaten aufmixen.
6. Den Salat mit etwas Essig und Pesto marinieren und mit den Tartelettes anrichten.