

TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE (HAAS)



QimiQ BENEFITS

- · Prevents moisture migration, bread, rolls and sandwiches remain fresh and dry for longer
- Longer presentation times possible under proper refrigeration





INGREDIENTS FOR 6 DESSERT RINGS Ø 6.3 CM

6 Slice(s) of whole meal bread

FÜR DAS SÜLZCHEN		
200 g	Prime boiling beef, cooked	
100 g	Root vegetables, brunoise	
1 sachet(s)	Haas Instant Gelatine	
250 ml	Beef stock	
FÜR DAS MOUSSE		
250 g	QimiQ Classic, room temperature	
125 g	Apple puree, canned	
	THE PLAN AND A STATE OF THE STA	

-50 9	Qiriiq Ciassic, room temperature
125 g	Apple puree, canned
20 g	Horseradish, grated
	Salt and pepper
125 m	Heavy cream 36 % fat, beaten

METHOD

- 1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine in die warme Suppe einrühren. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
- 2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- 3. Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.
- 4. Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).