



PREMIX SELLERIEMOUSSE

QimiQ BENEFITS

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



easy

INGREDIENTS FOR 1330 G

500 g	QimiQ Whip
2	Gelatin sheets à 3 g
500 g	Celeriac
60 g	Vegetable stock, reduced
80 g	Butter, fluid
80 g	Nut oil
	Salt
	Cayenne pepper
	Nutmeg, ground
100 g	Black nuts, diced

METHOD

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sellerieknolle in Würfel schneiden und gut dämpfen.
3. QimiQ Whip, gedämpften Sellerie, Gemüsefond, flüssige Butter, Nussöl und Gewürze gut vermischen.
4. Eingeweichte Gelatine in einem Topf schmelzen lassen und unter die QimiQ-Mischung rühren.
5. Zum Schluss die schwarzen Nüsse zugeben und gut vermischen.
6. Über Nacht gut durchkühlen.
7. Am nächsten Tag in einer Küchenmaschine für ca. 2 Minuten aufschlagen und abfüllen.