Smoothfood Apfelrösti

Augenschmaus aus Smoothfood-Brot für Menschen mit Kau- & Schluckbeschwerden

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Alternative zu Breikost. Zaubern Sie mit Smoothfood-Brot in kurzer Zeit ein leckeres und optisch ansprechendes Gericht. Zum Beispiel eine Ableitung der beliebten Apfelrösti zum Abendessen.

mittel

Hauptgang Smoothfood pürierte Kost

1

Apfelrösti
Brotscheiben noch tiefgefroren auf beiden Seiten in Butter anbraten, ohne Farbgebung (Krustenbildung). Gleichmässig mit Apfelsaft benetzen und beidseitig, gleichmässig mit Zimt-Zucker bestreuen. Die nach Rezept hergestellten Früchte (Apfelterrine sowie Sultaninen) gefälltig mit dem Brot auf einem Teller anrichten. Regenerieren bei 80-85°C / Abgedeckt, Feuchtklima. Servieren Sie die Apfelrösti mit einer Vanillesauce oder Vanille-Espuma.

2

Apfelterrine
Alle Zutaten in den Thermomix geben und 10 Sekunden auf Stufe 10 mixen. Die Masse auf 98°C temperieren / Stufe 2 und anschliessend 1 Minute mixen auf Stufe 10. Masse heiss passieren und sofort (Gelbildung bei 60°C) in Terrinenformen giessen und auskühlen lassen. Gefällig ausstechen oder nach Belieben schneiden. 2 Zubereitung im Mixerbecher (z.B. Rotor Bechermixer). Alle Zutaten in den Mixbecher geben und feinst mixen. (Achten, dass die Reibungswärme nicht mehr als 30°C entsteht!). Die Masse in eine Pfanne passieren und unter stetem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen. Nun die Masse sofort (Gelbildung bei 60°C) in Terrinenformen giessen und auskühlen lassen. Gefällig ausstechen oder nach Belieben schneiden. Formen Sie Äpfel in halbrunden Silikonformen ab, halbieren oder dritteln diese und erhalten so schöne Apfelspalten die sich für Apfelrösti oder auch Smoothfood Fruchtsalat und Apfelkompott hervorragend verwenden lassen

3

Sultaninen
Zubereitung im Thermomix: Alle Zutaten in den Thermomix geben und 10 Sekunden auf Stufe 10 mixen. Die Masse auf 98°C temperieren / Stufe 2 und anschliessend 1 Minute mixen auf Stufe 10. Masse heiss passieren und sofort (Gelbildung bei 60°C) in Terrinenformen giessen und auskühlen lassen. Gefällig ausstechen oder nach Belieben schneiden. Zubereitung im Mixerbecher (z.B. Rotor Bechermixer): Alle Zutaten in den Mixbecher geben und feinst mixen. (Achten, dass die Reibungswärme nicht mehr als 30°C entsteht!). Die Masse in eine Pfanne passieren und unter stetem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen. Nun die Masse sofort (Gelbildung bei 60°C) in Terrinenformen giessen und

auskühlen lassen. Gefällig ausstechen oder nach Belieben schneiden.

4

Vanille-Espuma
Vollrahm mit Vanillecrémepulver in einer Schüssel verrühren. Milch mit Zucker und Vanille aufkochen. Vollrahmmischung der kochenden Masse unter stetem Rühren beigeben, verrühren und nochmals kurz aufstossen lassen. Abseits der Hitze die Textur unterrühren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und mittels ISi Whipper Anwendung aufschäumen. Der Espuma kann auch kalt als Süssspeise aufgeschäumt werden.

Ein Rezept von Markus Gübeli

Zutaten

- **10** +
Personen

Apfelrösti

Smoothfood Brot	10 Stk
Ramseier Süessmost	150 g

Apfelterrine

Äpfel geschält ausgestochen	500 g
Hug Zitronensaft Limonina rot einfach konzentiert	15 g
Wiberg Vanille Gourmet gemahlen	1 g
Feinkristallzucker	100 g
Wasser	200 g
Gellan Gum - zur Herstellung von Smoothfood	7 g

Sultaninen

Quality Sultaninen Standard	100 g
Wasser	200 g
Ron Del Sol Rum 37	15 g
Gellan Gum - zur Herstellung von Smoothfood	6 g

Vanille-Espuma

Economy Vollmilch 3	250 g
Feinkristallzucker	30 g
Wiberg Vanille Gourmet gemahlen	1 g
Dawa Crèmepulver Vanille	20 g
Quality Vollrahm 35%	170 g
Texturgeber Basic textur	100 g

Liste senden

Rezept teilen

Sprache: Deutsch

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Prodega

- Startseite
- Märkte
- Kundenportal

Transgourmet

- Startseite
- Webshop
- Kundencenter
- Kundenportal
- Kunde werden
- Team
- Kontakt

Unternehmen

- Startseite
- Über uns
- Karriere
- Lernende
- Sponsoring

› Medien