



# BUTTERCREMETOPPING



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Emulgiert mit Butter



15



leicht

## Tipps

Man kann für verschiedene Geschmacksableitungen noch Aromapasten einarbeiten

## ZUTATEN FÜR 300 G

**135 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Puderzucker

**65 g** Butter, weich

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und Puderzucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Weiche Butter dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse ist sofort dressierbar.