



# ORANGENBLÜTEN-VANILLE-EISCREME



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1915 G

**450 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**10 g** Ice cream stabilizer Cremodan 30

**100 g** Traubenzucker

**350** Zucker

**1 Prise(n)** Salz

**900 g** Ravifruit Orangenpüree

**50 g** Orangenblütenextrakt

**50 g** Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste

## ZUBEREITUNG

1. Eiscreme Stabilisator und Traubenzucker vermengen und zur Seite stellen.
2. QimiQ Whip, Zucker und Salz in einen Topf geben.
3. Auf 50 °C erhitzen, Traubenzuckermischung dazugeben und auf 70 °C erhitzen.
4. Masse in einen Schockfroster geben, gut durchkühlen lassen und Orangenpüree, Orangenblütenextrakt und Vanillepaste dazumischen.
5. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Masse in eine Eismaschine geben und anschließend tiefkühlen.