



GRUNDMASSE CREMEN MIT EI

QimiQ **VORTEILE**



ZUTATEN FÜR 1 KG

520 g QimiQ Whip Konditorcreme

120 g Zucker

160 g Butter oder Margarine

200 ml Milch oder Sahne

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip, Zucker, Butter/Margarine und Milch/Sahne in einem Topf vermischen.
2. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen. Anschließend vom Herd nehmen.
3. In Vakuumbbeutel abfüllen.
4. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunter kühlen (am besten über Nacht).