



# BUTTERCREMETOPPING



## QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Butter
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 550 G

**100 g** Sucre cristallisé

**10 ml** Jus d'un citron

**60 g** Beurre

**250 g** QimiQ Base crème

**125 g** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Zucker, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben und unter ständigen Rühren schmelzen.
2. Von der Hitze nehmen, QimiQ Classic dazugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.
3. Geschlagene Sahne unter die kalte Mischung heben.
4. In einen Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.