



TILAK - KRÄUTER-TOPFEN-AUFSTRICH



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

2500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5000 g Séré maigre

100 g Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

Cumin, moulues

Ail, finement hachées

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.