



# 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.