



CURRYDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Standfestigkeit
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Ideal für Front-cooking und Buffet (iSi)



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fromage frais

70 g Currypaste_Pâte de curry

20 g Curry en poudre

15 g Sel

1 g Poivre

400 ml Crème entière

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Frischkäse, Currypaste und Gewürze mixen.
2. Sahne dazugeben und gut vermischen.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
4. Vor dem Anrichten gut schütteln.