



PAPRIKA CREME DE BEURRE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



INGRÉDIENTS POUR 1000 G

700 g , réfrigéré

180 g

21 g Sel

0.75 g Poivre noir, fraîchement moulu

0.3 g Piment en poudre

6 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

7.5 g Vinaigre balsamique

7.5 g Persil, haché

37.5 g Portwein

37.5 g Poivron rouge, réduit en purée

PRÉPARATION

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam untermischen.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.