



# ZUCKERERBSENPÜREE

## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15

## INGRÉDIENTS POUR 1004 G

**729 g** Zuckererbsen

**180 g** QimiQ Base crème

**67 g** Beurre

**11 g** Sel

**2 g** Poivre de Cayenne

**15 g** Fécule de maïs

## PRÉPARATION

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Stärke binden und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Abfüllen und auskühlen lassen.