



# CAMEMBERT CREME

## QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

**258 g** QimiQ Base crème

**207 g**

**517 g** Camembert 70 % Fett, coupé en dés

**18 g** Stärke Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.