



CHEDDAR SPITZ GEFÜLLT MIT SCHWARZEN OLIVENPÜREE

QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1001 G

344 g Cheddar, sehr reif

172 g QimiQ Base crème

138 g

2 g Kurkuma, getrocknet

138 g , réduit en purée

ZUM DEKORIEREN

207 g Cheddar, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QímiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.