



CAMEMBERT CREME MIT KOHLRABI UND TRÜFFEL



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

FÜR DER CREME

517 g Camembert 70 % Fett, coupé en dés

258 g QimiQ Base crème

207 g

18 g Stärke Novation 4600

PRÉPARATION

1. Für die Creme Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Masse verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.
4. Zusammen anrichten und mit Trüffelwürfel, geschmolzenem Parmesan, Chili und Kresse garnieren.