



# 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.