



# KOHLRABI-TRÜFFEL-CREME

## QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



## INGRÉDIENTS POUR 609 G

<b>50 g</b>	Schalotte(n), finement hachées
<b>40 g</b>	Huile d'olive
<b>200 g</b>	, coupé en dés
<b>150 g</b>	Bouillon de légumes
<b>100 g</b>	QimiQ Base crème
<b>50 g</b>	Beurre
<b>5 g</b>	weiße Trüffel Paste
<b>5 g</b>	Sel
<b>1 g</b>	Poivre blanc
<b>8 g</b>	Stärke Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Schalotten im Olivenöl ohne farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgießen und weichkochen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen im Pacojet geben und fein pürieren. Nachwürzen und mit der Stärke binden.