



# ZUCKERERBSENPÜREE

## QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

**729 g** Zuckererbsen

**180 g** QimiQ Base crème

**67 g** Beurre

**11 g** Sel

**2 g** Poivre de Cayenne

**11 g** Stärke Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren. Abfüllen und auskühlen lassen.