



EIAUFSTRICH



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 Œuf(s), dur(s)

50 g Demi-crème acidulée

1 cs Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.