



PAPRIKA CREME DE BEURRE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



INGRÉDIENTS POUR 422 G

200 g , réfrigéré

50 g

6 g Sel

0.2 g Poivre noir, fraîchement moulu

0.1 g Piment en poudre

1.7 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

2 g Vinaigre balsamique

2 g Persil, haché

10 g Portwein

150 g Poivron rouge, réduit en purée

PRÉPARATION

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam unterrühren.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.