



BASISMISCHUNG FÜR GEMÜSE-CREMESUPPEN-ESPUMA (HOTEL & CATERING)

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 1000 G

600 g

400 g Gemüse Mischung, gegart

7 g Sel

0.2 g Poivre blanc, moulues

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis aufkochen, das gekochte Gemüse dazugeben und würzen.
2. Mit einem Mixstab oder Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
3. In den iSi Gourmet Whip füllen und mit einer halben Kapsel aufschäumen. Warm stellen.