



PASSIONSFRUCHT SAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



Tipps

Passionsfruchtpüree kann ersetzt werden durch

Mangopüree
schwarzes Johannisbeerpüree
Mango + Kokosnusspüree gemischt
Heidelbeerpüree

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g

80 g Sucre

180 g

4 Jaune(s) d'œuf

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker und Passionsfruchtpüree aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.