



GORGONZOLA-PINIENKERN-AUFSTRICH (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Pinienkerne

250 g Gervais natur

200 g Gorgonzola, râpée

25 g Basilic, finement hachées

5 g Thymian, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pinienkerne ohne Fett im Convotherm bei 170 °C Heißluft ca. 4 Minuten rösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pinienkerne, Gervais, Gorgonzola, Basilikum und Thymian dazumischen und abschmecken.