



# VANILLE SAUCE

## QimiQ AVANTAGES

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



10



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**300 g**

**80 g** Sucre

**180 ml** Lait

**4** Jaune(s) d'œuf

Mark von 4 Vanilleschoten\_Pulpe de 4 gousses de vanille

## PRÉPARATION

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