



VANILLEFÜLLUNG FÜR GEBÄCK

QimiQ AVANTAGES

- Leichte und vollmundige Vanillecreme
- Gekühlt 4 Tage haltbar
- Sehr gute Tiefkühlstabilität



10



INGRÉDIENTS POUR 1150 G

500 g

340 g

1 Jaune(s) d'œuf

100 g Sucre

150 g

30 g Sucre vanillé

3 g , eingeweicht

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten in einer Kasserolle auf 65 °C erhitzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
2. Über Nacht kühlen.
3. Zum Verwenden die Masse aufschlagen und abfüllen.