



# 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.