



# BASIS VELOUTÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN À 80 G

**500 g**

**350 g** kräftiger Geflügelfond

**100 g** Vin blanc

**70 g** Oignon(s), Brunoise

**10 g** Ail, finement hachées

**50 g** Beurre

**5 g** Sucre

**8 g** Sel

**3 g** Poivre blanc, moulues

**1 g** Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.