



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.