



BACKSTABILE VANILLECREME (QW)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15

INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

250 g

60 ml Lait

70 g Beurre

Mark von 1 Vanilleschote

60 g Sucre

113 g

12 g Féculé de maïs

16 ml Eau

PRÉPARATION

1. Milch, QimiQ Whip, Butter, Vanillemark und Zucker aufkochen.
2. Vom Herd nehmen, das Vollei und die mit Wasser angerührte Stärke dazugeben und unter weiterem Rühren nochmals auf 80° C erhitzen.
3. Noch warm vakuumieren und einkühlen (Haltbarkeit bei gekühlte Lagerung bis zu 1 Monat).
4. Vor dem Füllen gut aufschlagen.