



OLIVENÖLCREME

QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Keine Eier notwendig
- Emulgiert mit Öl
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

310 ml Huile d'olive

60 ml Jus d'un citron

100 ml Eau

Sel

Sucre

Poivre blanc

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl, Zitronensaft, Wasser und Gewürze beimengen.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und bei Zimmertemperatur lagern.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.