



MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



INGRÉDIENTS POUR 1000 G

245 g , réfrigéré

245 g QimiQ Base crème, réfrigéré

295 g

100 g Sucre

20 ml Jus d'un citron

100 g Topfen / Quark 20 % Fett

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.