



AUFGESCHLAGENE BASILIKUMBUTTER



QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen



15



INGRÉDIENTS POUR 550 G

125 g , réfrigéré

30 g Basilikumblätter, finement hachées

20 ml Jus d'un citron

50 g Pinienkerne, finement hachées

Sel et poivre

230 g Beurre, mou

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten (exkl. Butter) dazumischen. Weiche Butter nach und nach dazugeben und 3 Minuten fertig aufschlagen.