



BAYERISCHE CREME

QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Sucre

Mark von 1 Vanilleschote

5 Jaune(s) d'œuf

250 g , réfrigéré

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Zucker und Vanillemark aufkochen.
2. Topf vom Herd nehmen, Eidotter dazugeben und zur Rose abziehen. Kühlen.
3. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Gekühlte QimiQ Masse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Abfüllen und kühlen.