



# AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 540 G

**150 g** , réfrigéré

**30 g** Piment rouge, frais, finement hachées

**20 g** Coriandre, finement hachées

**20 g** Persil, finement hachées

**20 ml** Jus d'un citron

Sel

Poivre

**300 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.