



# SCHINKENMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**100 ml** Bouillon de légumes

**200 g** Jambon, finement hachées

Raifort, finement râpé

Persil, finement hachées

Moutarde

Sel

Poivre blanc

## PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Gemüsesuppe und Schinken dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Kren, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).