



BUTTERCREMETOPPING



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Emulgiert mit Butter



15



leicht

Tipps

Man kann für verschiedene Geschmacksableitungen noch Aromapasten einarbeiten

ZUTATEN FÜR 300 G

135 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Staubzucker

65 g Butter, weich

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und Staubzucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Weiche Butter dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse ist sofort dressierbar.