



CAMEMBERT CREME

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

258 g QimiQ Classic

207 g QimiQ Sahne-Basis

517 g Camembert 70 % Fett, gewürfelt

18 g Stärke Novation 4600

ZUBEREITUNG

1. Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.