



BASIS VELOUTÉ



QimiQ BENEFITS

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



INGREDIENTS FOR 12 PORTIONEN À 80 G

500 g	QimiQ Cream Base
350 g	kräftiger Geflügelfond
100 g	White wine
70 g	Onion(s), brunoise
10 g	Garlic, finely chopped
50 g	Butter
5 g	Sugar
8 g	Salt
3 g	White pepper, ground
1 g	Ground nutmeg, ground

METHOD

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.