



BUTTERCREMETOPPING



QimiQ AVANTAGES

- Émulsionne le beurre
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 550 G

100 g Sucre cristallisé

10 ml Jus d'un citron

60 g Beurre

250 g QimiQ Base crème

125 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Zucker, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben und unter ständigen Rühren schmelzen.
2. Von der Hitze nehmen, QimiQ Classic dazugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.
3. Geschlagene Sahne unter die kalte Mischung heben.
4. In einen Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.