



# BUTTERCREMETOPPING



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Émulsionne le beurre



15



simplement

## Conseils

Man kann für verschiedene Geschmacksableitungen noch Aromapasten einarbeiten

## INGRÉDIENTS POUR 300 G

**135 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**100 g** Sucre glace

**65 g** Beurre, mou

## PRÉPARATION

1. Kaltetes 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.