



FRISCHKÄSETOPPING



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Émulsionne le beurre
- 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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 600 G

150 g QimiQ Whip , réfrigéré

200 g Sucre glace

150 g Fromage frais

100 g Beurre, mou

1 Gousse(s) de vanille

Graines de 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

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