



# PAPRIKA CREME DE BEURRE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

**700 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**180 g** Beurre clarifié

**21 g** Sel

**0.75 g** Poivre noir, fraîchement moulu

**0.3 g** Piment en poudre

**6 g** Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

**7.5 g** Vinaigre balsamique

**7.5 g** Persil, haché

**37.5 g** Porto

**37.5 g** Poivron rouge, réduit en purée

## PRÉPARATION

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam untermischen.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.