



# CAMEMBERT CREME

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

**258 g** QimiQ Base crème

**207 g** QimiQ Sauce Base

**517 g** Camembert, 70 % de matières grasses, coupé en dés

**18 g** Amidon Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.