



CHEDDAR SPITZ GEFÜLLT MIT SCHWARZEN OLIVENPÜREE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1001 G

344 g Cheddar, très mûr

172 g QimiQ Base crème

138 g QimiQ Sauce Base

2 g Curcuma, séché

138 g Olives noires, réduit en purée

ZUM DEKORIEREN

207 g Cheddar, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.