



WEISSES PARMESAN MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1150 G

263 g QimiQ Base crème

211 g QimiQ Sauce Base

526 g Parmesan

150 g Parmesan, grossièrement râpée

PRÉPARATION

1. Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen (tiefkühlen) und in 150 g nicht zu fein geriebenen Parmesan leicht wälzen.