



# CAMEMBERT CREME MIT KOHLRABI UND TRÜFFEL



## 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 1 RECETTE

### KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

#### FÜR DER CREME

<b>517 g</b>	Camembert, 70 % de matières grasses, coupé en dés
<b>258 g</b>	QimiQ Base crème
<b>207 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>18 g</b>	Amidon Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Für die Creme Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Masse verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.
4. Zusammen anrichten und mit Trüffelwürfel, geschmolzenem Parmesan, Chili und Kresse garnieren.