



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

729 g Pois mange-tout

180 g QimiQ Base crème

67 g Beurre

11 g Sel

2 g Poivre de Cayenne

11 g Amidon Novation 4600

PRÉPARATION

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren. Abfüllen und auskühlen lassen.