



PAPRIKA CREME DE BEURRE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 422 G

200 g	QimiQ Whip , réfrigéré
50 g	Beurre clarifié
6 g	Sel
0.2 g	Poivre noir, fraîchement moulu
0.1 g	Piment en poudre
1.7 g	Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne
2 g	Vinaigre balsamique
2 g	Persil, haché
10 g	Porto
150 g	Poivron rouge, réduit en purée

PRÉPARATION

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam untermischen.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.