



# BASISMISCHUNG FÜR GEMÜSE-CREMESUPPEN-ESPUMA (HOTEL & CATERING)

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

**600 g** QimiQ Sauce Base

**400 g** Mix de légumes, cuit

**7 g** Sel

**0.2 g** Poivre blanc, moulues

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis aufkochen, das gekochte Gemüse dazugeben und würzen.
2. Mit einem Mixstab oder Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
3. In den iSi Gourmet Whip füllen und mit einer halben Kapsel aufschäumen. Warm stellen.