



PÂTE À TARTINER FAÇON LIPTAUER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

3 kg QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 kg Séré maigre

1.6 kg Poivron rouge, coupé en dés

1.1 kg Cornichons, coupé en dés

200 ml Vinaigre de pomme

Paprika en poudre, doux

Cumin, moulu

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.