



GORGONZOLA-PINIENKERN-AUFSTRICH (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Réduit la coloration
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Pignons

250 g Gervais nature

200 g Gorgonzola, râpée

25 g Basilic, finement hachées

5 g Thym, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pinienkerne ohne Fett im Convotherm bei 170 °C Heißluft ca. 4 Minuten rösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pinienkerne, Gervais, Gorgonzola, Basilikum und Thymian dazumischen und abschmecken.