



VANILLE SAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g QimiQ Sauce Base

80 g Sucre

180 ml Lait

4 Jaune(s) d'œuf

Pulpe de 4 gousses de vanille

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Milch und Vanillemark aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.