



VANILLEFÜLLUNG FÜR ROULADEN

QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

450 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

95 g Sucre

25 g Sucre vanillé

100 g Beurre, optionnel

250 g Crème fouettée 36 % grasse

3 feuilles

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
2. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Schlagobers leicht anschlagen und untermischen.
4. Eingeweichte und geschmolzene Gelatine untermischen.
5. Für Rouladenfüllungen verwenden.