



BASIS VELOUTÉ



QimiQ AVANTAGES

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN À 80 G

500 g	QimiQ Sauce Base
350 g	kräftiger Geflügelfond
100 g	Vin blanc
70 g	Oignon(s), brunoise
10 g	Ail, finement hachées
50 g	Beurre
5 g	Sucre
8 g	Sel
3 g	Poivre blanc, moulues
1 g	Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.