



# 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

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