



BACKSTABILE VANILLECREME (QW)



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

250 g QimiQ Whip

60 ml Lait

70 g Beurre

Graines de 1 gousse de vanille

60 g Sucre

113 g Œuf complet pasteurisé

12 g Féculé de maïs

16 ml Eau

PRÉPARATION

1. Milch, QimiQ Whip, Butter, Vanillemark und Zucker aufkochen.
2. Vom Herd nehmen, das Vollei und die mit Wasser angerührte Stärke dazugeben und unter weiterem Rühren nochmals auf 80° C erhitzen.
3. Noch warm vakuumieren und einkühlen (Haltbarkeit bei gekühlte Lagerung bis zu 1 Monat).
4. Vor dem Füllen gut aufschlagen.