



MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

245 g QimiQ Whip , réfrigéré

245 g QimiQ Base crème, réfrigéré

295 g Purée de fruit mangue

100 g Sucre

20 ml Jus d'un citron

100 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.