



# AUFGESCHLAGENE BASILIKUMBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 550 G

**125 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**30 g** Feuilles de basilic, finement hachées

**20 ml** Jus d'un citron

**50 g** Pignons, finement hachées

Sel et poivre

**230 g** Beurre, mou

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten (exkl. Butter) dazumischen. Weiche Butter nach und nach dazugeben und 3 Minuten fertig aufschlagen.