



# AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 540 G

<b>150 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>30 g</b>	Piment rouge, frais, finement hachées
<b>20 g</b>	Coriandre, finement hachées
<b>20 g</b>	Persil, finement hachées
<b>20 ml</b>	Jus d'un citron
	Sel
	Poivre
<b>300 g</b>	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.