



BUTTERCREMETOPPING



QimiQ VANTAGGI

- Emulgiert mit Butter
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 550 G

100 g Zucchero cristallino

10 Succo di limone

60 g Burro

250 g QimiQ Classic

125 g Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Zucker, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben und unter ständigen Rühren schmelzen.
2. Von der Hitze nehmen, QimiQ Classic dazugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.
3. Geschlagene Sahne unter die kalte Mischung heben.
4. In einen Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.