



PAPRIKA CREME DE BEURRE



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

700 g	QimiQ Whip,
180 g	Burro fuso
21 g	Sale
0.75 g	Pepe nero,
0.3 g	Peperoncini in polvere
6 g	
7.5 g	Aceto Balsamico
7.5 g	Prezzemolo,
37.5 g	Porto
37.5 g	,

PREPARAZIONE

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam unterrühren.
3. Gewürze und Portwein dazugeben und gut vermischen.
4. Paprikapüree dazugeben, kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.