



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

729 g Piselli dolci

180 g QimiQ Classic

67 g Burro

11 g Sale

2 g Pepe di Caienna

11 g Novation Starch 4600

PREPARAZIONE

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren. Abfüllen und auskühlen lassen.