



# 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 422 G

<b>200 g</b>	QimiQ Whip,
<b>50 g</b>	Burro fuso
<b>6 g</b>	Sale
<b>0.2 g</b>	Pepe nero,
<b>0.1 g</b>	Peperoncini in polvere
<b>1.7 g</b>	
<b>2 g</b>	Aceto Balsamico
<b>2 g</b>	Prezzemolo,
<b>10 g</b>	Porto
<b>150 g</b>	,

## 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.