



# BASISMISCHUNG FÜR GEMÜSE-CREMESUPPEN-ESPUMA (HOTEL & CATERING)

## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1000 G

**600 g** QimiQ Sauce Base

**400 g** Misto di verdura, cotto

**7 g** Sale

**0.2 g** Pepe blanco,

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis aufkochen, das gekochte Gemüse dazugeben und würzen.
2. Mit einem Mixstab oder Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
3. In den iSi Gourmet Whip füllen und mit einer halben Kapsel aufschäumen. Warm stellen.