



GORGONZOLA-PINIENKERN-AUFSTRICH (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



semplicement

INGREDIENTI PER 10

125 g QimiQ Classic,

150 g Pinoli

250 g Gervais Originale

200 g Gorgonzola,

25 g Basilico,

5 g Timo,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Pinienkerne ohne Fett im Convotherm bei 170 °C Heißluft ca. 4 Minuten rösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pinienkerne, Gervais, Gorgonzola, Basilikum und Thymian dazumischen und abschmecken.