



VANILLE SAUCE

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



semplicement

INGREDIENTI PER 4

300 g QimiQ Sauce Base

80 g Zucchero

180 Latte

4 Tuorlo d'uovo

Marchio di 4 bacche di vaniglia

PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Milch und Vanillemark aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.