VANILLEFÜLLUNG FÜR ROULADEN

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

10

semplicement

INGREDIENTI PER 1 ROULADE

450 g	QimiQ Classic,
95 g	Zucchero
25 g	Zucchero vanigliato
100 g	Burro,
250 g	
3	

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
2. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Schlagobers leicht anschlagen und untermischen.
4. Eingeweichte und geschmolzene Gelatine untermischen.
5. Für Rouladenfüllungen verwenden.