



# VANILLEFÜLLUNG FÜR GEBÄCK

## QimiQ VANTAGGI

- Leichte und vollmundige Vanillecreme
- Gekühlt 4 Tage haltbar
- Sehr gute Tiefkühlstabilität



10



sempliment

## INGREDIENTI PER 1150 G

**500 g** QimiQ Whip

**340 g** QimiQ Sauce Base

**1** Tuorlo d'uovo

**100 g** Zucchero

**150 g**

**30 g** Zucchero vanigliato

**3 g** , eingeweicht

## PREPARAZIONE

1. Alle Zutaten in einer Kasserolle auf 65 °C erhitzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
2. Über Nacht kühlen.
3. Zum Verwenden die Masse aufschlagen und abfüllen.