



VANILLEFÜLLUNG FÜR GEBÄCK

QimiQ VANTAGGI

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



10



semplicement

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.