



# BACKSTABILE VANILLECREME (QW)



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

**250 g** QimiQ Whip

**60** Latte

**70 g** Burro

Midollo de 1 baccello di vaniglia

**60 g** Zucchero

**113 g** Uovo intero pastorizzato

**12 g** Maizena

**16** Aqua

## PREPARAZIONE

1. Milch, QimiQ Whip, Butter, Vanillemark und Zucker aufkochen.
2. Vom Herd nehmen, das Vollei und die mit Wasser angerührte Stärke dazugeben und unter weiterem Rühren nochmals auf 80° C erhitzen.
3. Noch warm vakumulieren und einkühlen (Haltbarkeit bei gekühlte Lagerung bis zu 1 Monat).
4. Vor dem Füllen gut aufschlagen.