



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.