



MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

245 g	QimiQ Whip,
245 g	QimiQ Classic,
295 g	Purè di frutta mango
100 g	Zucchero
20	Succo di limone
100 g	Ricotta, 20 % di grassi

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.