



BAYERISCHE CREME

QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Classic,

120 g Zucchero

Midollo de 1 baccello di vaniglia

5 Tuorlo d'uovo

250 g QimiQ Whip,

PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic, Zucker und Vanillemark aufkochen.
2. Topf vom Herd nehmen, Eidotter dazugeben und zur Rose abziehen. Kühlen.
3. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Gekühlte QimiQ Masse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Abfüllen und kühlen.