



BASISMISCHUNG FÜR GEMÜSE-CREMESUPPEN-ESPUMA (HOTEL & CATERING)

QimiQ BENEFITS

- Quick and simple preparation
- Smooth and creamy consistency in seconds



15



easy

INGREDIENTS FOR 1000 G

600 g QimiQ Sauce Base

400 g Mixed vegetables, cooked

7 g Salt

0.2 g White pepper, ground

METHOD

1. QimiQ Saucenbasis aufkochen, das gekochte Gemüse dazugeben und würzen.
2. Mit einem Mixstab oder Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
3. In den iSi Gourmet Whip füllen und mit einer halben Kapsel aufschäumen. Warm stellen.