



PASSIONSFRUCHT SAUCE

QimiQ BENEFITS

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



easy

Tips

Passionsfruchtpüree kann ersetzt werden durch

Mangopüree

schwarzes Johannisbeerpüree

Mango + Kokosnusspüree gemischt

Heidelbeerpüree

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

300 g QimiQ Sauce Base

80 g Sugar

180 g Passion fruit puree

4 Egg yolk(s)

METHOD

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker und Passionsfruchtpüree aufkochen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.