



# BASIS VELOUTÉ



## QimiQ BENEFITS

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## INGREDIENTS FOR 12 PORTIONEN À 80 G

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>350 g</b>	kräftiger Geflügelfond
<b>100 g</b>	White wine
<b>70 g</b>	Onion(s), brunoise
<b>10 g</b>	Garlic, finely chopped
<b>50 g</b>	Butter
<b>5 g</b>	Sugar
<b>8 g</b>	Salt
<b>3 g</b>	White pepper, ground
<b>1 g</b>	Nutmeg, ground

## METHOD

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.