



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



Zum
Aufschlagen



DIE ERSTE SAHNE-BASIS

Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ-Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

Das SalzburgerLand ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bauern und Bäuerinnen sorgen für eine nachhaltige Bewirt-

schaffung der Almen und Wiesen. So kommen die Kühe in den Genuss von saftigen Wiesengräsern und würzigen Almkräutern. Diese Kühe liefern die frische Milch, die in unsere QimiQ-Produkte fließt. Die Leidenschaft fürs Kochen und Backen, jahrelange Erfahrung und herausragende Qualität - das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Ihr QimiQ-Team



QimiQ® KOCHBÜCHER

EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE
KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH
DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 5



FRISCHE KÜCHE –
NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



Bestellen Sie einfach unter der
kostenlosen Hotline 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

JETZT
BESTELLEN
€ 9,90
per Kochbuch
exkl. Versand

Melden Sie sich noch gleich
heute auf www.QimiQ.com
zum [Rezept-Newsletter](#) an!



BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ WHIP

zum *Aufschlagen*

Mit Gelinggarantie. Die weltweit einzigartige Sahne-Basis zum Aufschlagen macht das Zubereiten von Desserts einfach und unkompliziert. QimiQ Whip Natur besteht aus österreichischer Sahne mit 19 % Fett und hochwertiger Speisegeleatine. Kein Ausflocken, kein Überschlagen, ganz einfach perfekte Konsistenz.

Echte Sahne – beste Qualität

Ersetzt Gelatine

Bis zu dreifaches
Aufschlagvolumen

Nicht überschlagbar

Alokoohl- und säurestabil

Glutenfrei

Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich QimiQ Whip?

1.

Packung ganz aufschneiden.

2.

Kaltes QimiQ Whip mit einem Mixer oder einer Rührmaschine leicht aufschlagen.

3.

Gewünschte Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen (*Achten Sie darauf, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird*).

Haltbarkeit

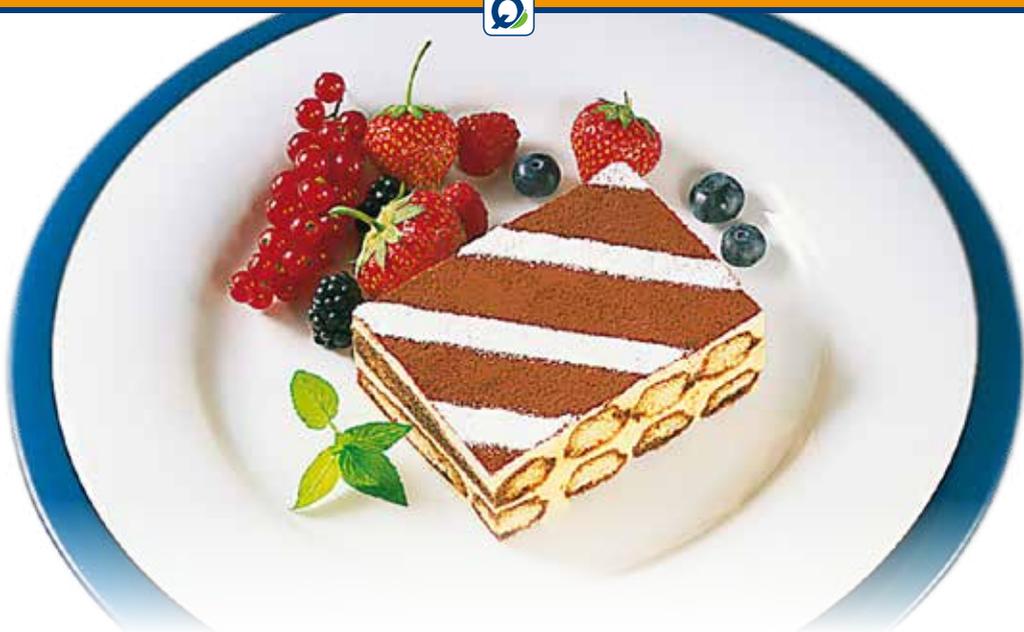
QimiQ Whip ist ungeöffnet mindestens 12 Monate bei Zimmertemperatur haltbar. Geöffnetes QimiQ Whip ist im Kühlschrank 3 bis 4 Tage haltbar.

Ideal für

Creemen, Mousses, Füllungen, Eclairs, Tartelettes, pikant und süß.

Wo bekomme ich QimiQ Whip?

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Keine Eier notwendig

TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip, gekühlt	20	Biskotten/Löffelbiskuits
150 g	Mascarpone	200 ml	Espresso Kaffee, lauwarm
100 ml	Sahne 36% Fett	1 EL	Zucker
100 g	Zucker	1 EL	Amaretto
1 Pkg	Vanillezucker		Kakaopulver, zum Bestäuben
2 EL	Amaretto		

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen.
2. Mascarpone, Sahne, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto mischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Oberste Schicht mit Creme abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Creme mit frisch geriebener Orangenschale verfeinern.

Anstelle von Löffelbiskuits können auch Biskuitböden verwendet werden.



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 80 ml** Milch
- 50 g** Zucker
- 170 g** Dunkle Schokolade 40-60 % Kakao, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Keine Gelatine notwendig



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Amaretto
harmoniert perfekt
mit Schokolade.





QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Keine Gelatine notwendig



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Himbeeren mit Puderzucker bestreuen.

Vanillecreme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.

STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 120 g** Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig, 1 Packung
- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 100 g** Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Strudelteigblätter in rechteckige Stücke schneiden und laut Verpackungsangabe backen.
2. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der aufgeschlagenen Vanillecreme zusammensetzen und mit Himbeeren dekorieren. Mindestens 4 Stunden kühlen.





VANILLECREME MIT ERDBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

250 g Erdbeeren, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Creme abwechselnd mit den Erdbeeren in Gläser füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen.



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frischen Beeren
dekorieren.





QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



Tipp

Waffeln mit Schokoladenraspeln dekorieren.

Mit frischen Früchten servieren.



WAFFELN MIT SCHOKOLADENMOUSSE- CREME



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück Waffeln

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.

BANANEN-SCHOKOLADEN-MOUSSE



Tipp

Schokolade Mousse mit frischer Minze servieren und mit Kokoslikör aromatisieren.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

125 g Mascarpone

50 g Zucker

100 g Bananen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen.
2. Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in Gläser einfüllen. Kühlen.



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83 34 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com