



QimiQ

Whip it!





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & EINFACH
- 100% GELING-SICHER
- AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE



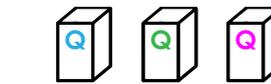
Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

Das Salzburger Land ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bäuerinnen und Bauern sorgen für eine nachhaltige Bewirtschaftung 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, die jahrelange Erfahrung eines Familienunternehmens und die herausragende Qualität – das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und höchsten Genuss wünscht Ihnen

Ihr QimiQ Team

Was ist QimiQ?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15% Fett.



2

Es besteht zu 99% aus heimischer Milch und 1% Rindergelatine.



3

Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



4

... für die warme Küche (z. B. Suppe).



5

... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!



13 MARS®-TARTE



16 STEIRISCHES APFELTIRAMISU



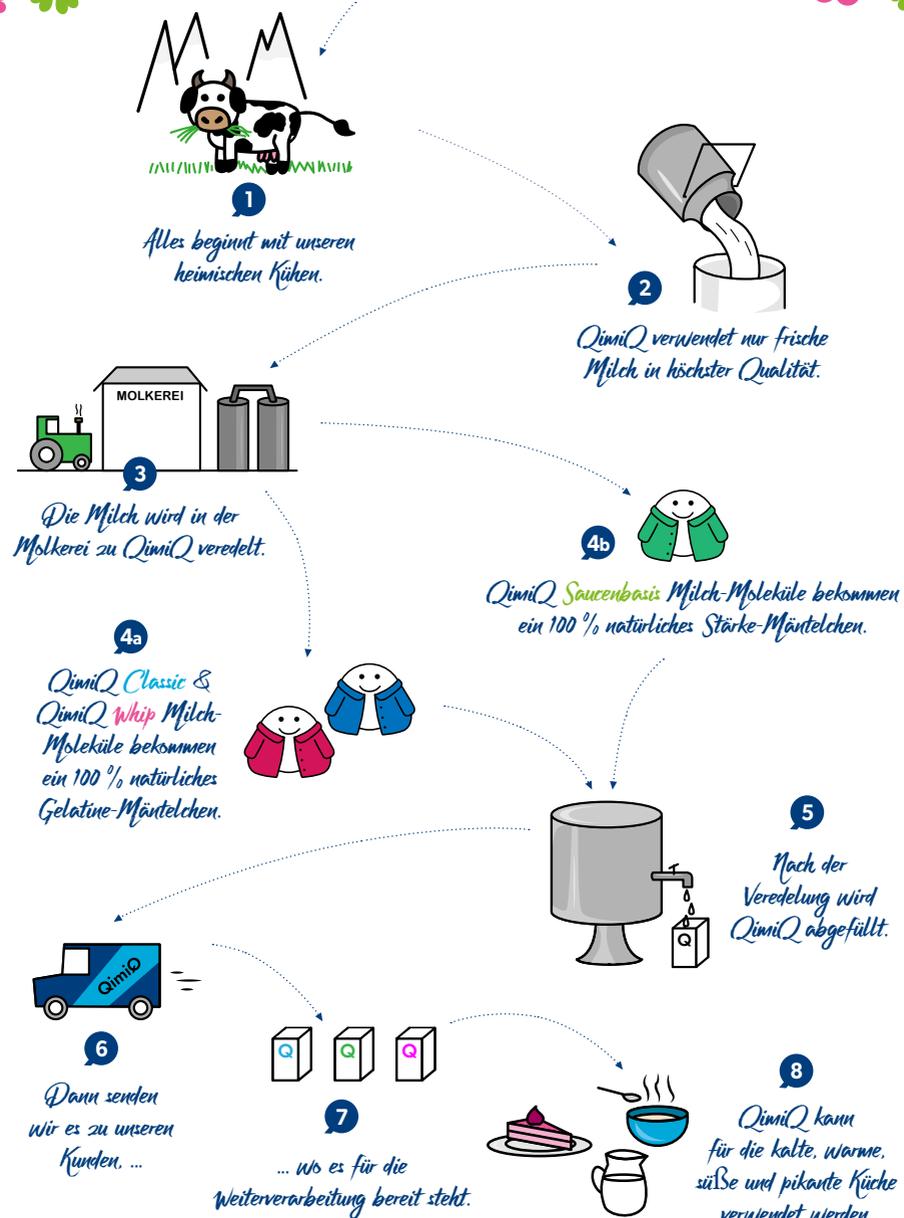
9 AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET

~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?
- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Avocadomousse
- 9 Aufgeschlagene Kräuter-Knoblauch-Butter auf Rindsfilet

- 10 Räucherlachs-*mousse*
- 12 Preiselbeer-Nuss-Kuchen
- 13 Mars®-Tarte
- 14 Donauwelle
- 15 Malakofftorte
- 16 Steirisches Apfeltiramisu
- 18 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 19 Schokolade-Erdnussbutter-Milchshake

Wie wird QimiQ hergestellt?



QimiQ WHIP



Zum Aufschlagen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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

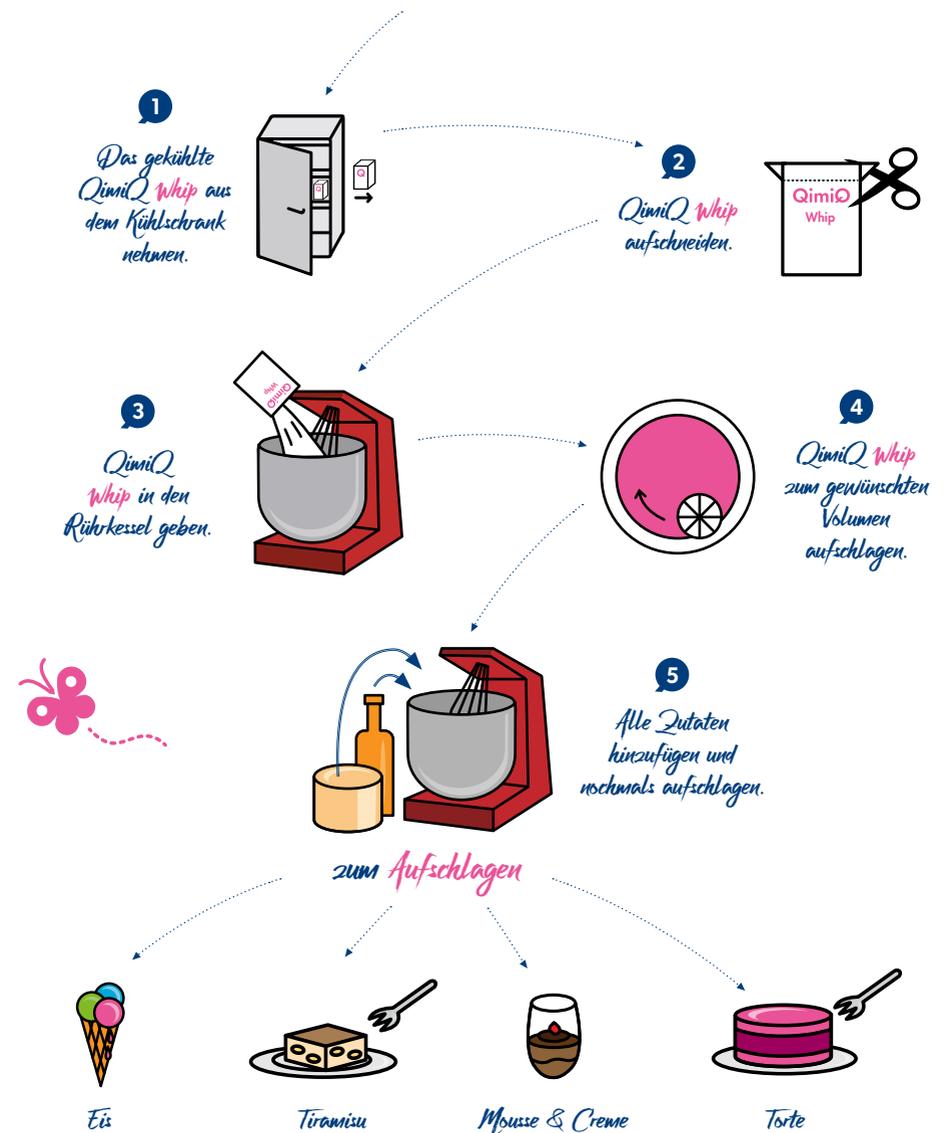
Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis



Wie verwende ich

QimiQ WHIP





feine Küche



QimiQ WHIP VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

AVOCADOMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 2** Avocados, püriert
- 1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- ½** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- Koriander, frisch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.



AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 500 g** Butter, weich
- 1 TL** Petersilie, fein gehackt
- 1 TL** Schnittlauch, fein gehackt
- 1 TL** Koriander, fein gehackt
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

FÜR DAS RINDSFILET

- 4** Rindsfilet-Medaillons à 200 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuter-Knoblauch-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Rindsfilet-Medaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Rindsfilet-Medaillons mit der Kräuter-Knoblauch-Butter servieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Die restliche Kräuter-Knoblauch-Butter einfrieren.



würzig



QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagerbar
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung

RÄUCHERLACHSMOUSSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- | | | | |
|---------------|----------------------------|----------|---------------------|
| 250 g | QimiQ Whip, gekühlt | ½ | Zitrone, Saft davon |
| 100 ml | Fischfond oder Gemüsebrühe | | Salz |
| 200 g | Lachs, geräuchert, püriert | | weißer Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond oder Gemüsebrühe und den pürierten Räucherlachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf Cracker dressieren.



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mousse mit frischem Koriander verfeinern.



cremig fein

PREISELBEER- NUSS-KUCHEN

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

Tipp

Mit frischen Himbeeren dekorieren.



ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

FÜR DEN BODEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 4** Eier
- 130 ml** Sonnenblumenöl
- 250 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 200 g** Mehl
- 1 Pkg.** Backpulver
- 150 g** Haselnüsse, gemahlen
Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 200 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 100 g** Staubzucker
- ½** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 80 g** Butter, geschmolzen
Preiselbeermarmelade,
zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
6. Boden in 3 Lagen schneiden. Die erste Lage mit Preiselbeermarmelade bestreichen, einen Teil der Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade bestreichen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die letzte Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

MARS®-TARTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g** Butterkekse, zerbröseln
- 70 g** Butter, geschmolzen
Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 4** Mars®-Riegel à 45 g
- 1** Banane, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Mars®-Riegel zusammen mit 1 EL QimiQ Classic über Wasserdampf schmelzen.
3. Kaltes QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic zusammen bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Mars®-Riegel und Bananenstücke untermischen.
4. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Dessert mit Pep

Tipp

Torte mit Mini Mars®-Riegel dekorieren.



elegant

DONAUWELLE

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Gute Standfestigkeit

QimiQ WHIP VANILLE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Flaumige und saftige Konsistenz



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

Tipp

Mit Kirschkompott servieren.



ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BODEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 200 g** Staubzucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 5** Eier
- 280 g** Mehl
- ½ Pkg.** Backpulver
- 20 g** Kakaopulver
- 200 g** Kirschkompott, abgetropft

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 1 Pkg.** Frischkäse
- 80 g** Zucker

SCHOKOLADEGLASUR

- 250 g** QimiQ Classic
- 200 g** dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
- 60 g** Butter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eier glatt rühren. Mehl und Backpulver vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. 2/3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die restliche Masse das Kakaopulver mischen und auf der hellen Masse verteilen. Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Frischkäse und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Kuchen damit glasieren und gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

MALAKOFFTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 60 g** Mandeln, gerieben
- 80 g** Zucker
- 2 cl** Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

- 60** Biskotten
- 100 ml** Milch
- 1 EL** Rum
- 1 EL** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mandeln, Zucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Biskotten auslegen und einen Teil der Milchlösung darüber gießen. Einen Teil der Creme darauf verteilen, die Creme mit Biskotten bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEIL

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



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Tipp

Mit in Schokolade getauchten Biskotten dekorieren.

mit Mandeln



QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



STEIRISCHES APFELTIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 200 g** Apfelmus
- 20 g** Zucker
- ½ TL** Zimt
- 2 EL** Rum

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biskotten
- 200 ml** Milch, lauwarm
- 30 g** Zucker
- 20 g** Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarme Milch und Zucker vermischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.



fruchtig



QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit Kokoslikör
verfeinern.

VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 150 g Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.



SCHOKOLADE-ERDNUSS- BUTTER-MILCHSHAKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 80 ml Milch
- 60 g Erdnussbutter
- 1 Banane

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Einfache und schnelle Zubereitung



5 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

immer lecker



Tipp

Eisgekühlt servieren
und mit Schlagobers
dekorieren.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



Bestellen Sie einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melden Sie sich gleich
heute noch auf www.QimiQ.com
zum Rezept-Newsletter an!



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

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld

YouTube /MyQimiQChef