



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

QimiQ.







je 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



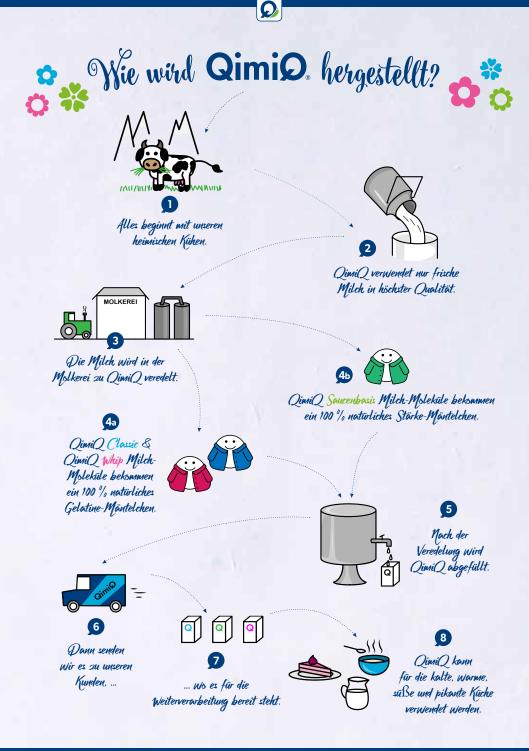






- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- **5** Wie wird QimiQ hergestellt?
- 6 QimiQ Whip
- Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Apfel-Zimtcreme-Torte
- Mokosmoussetörtchen
- 10 Malakofftorte
- **Topfen-Sahne-Torte**
- 12 Dunkles Schokolademousse

- 13 Kardinalschnitten
- 14 Tiramisu
- 16 Vanilleschichtstrudel
- Vanillecreme im Biskuitmantel
- 18 Vanillecreme mit Erdbeeren
- Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- Waffeln mit Schokoladecreme
- 21 Schokoladecreme mit Bananen
- 22 Palatschinken mit Nutella-Mousse
- 23 Schokolade-Minze-Creme





Zum Aufschlagen



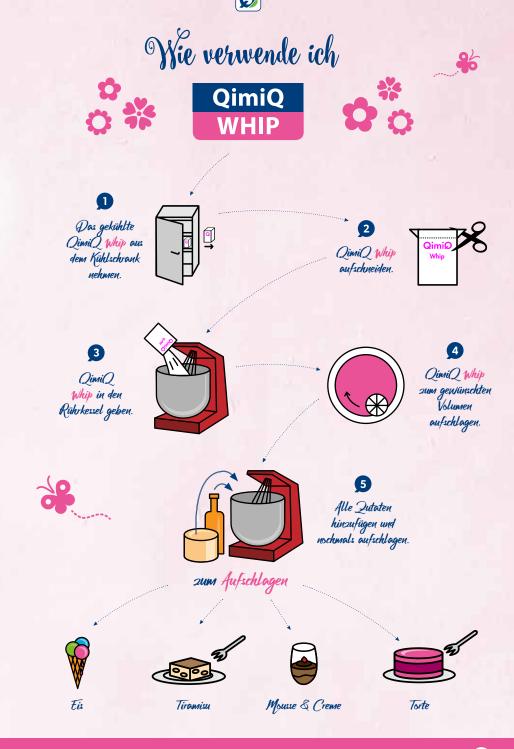
HANS MANDL QimiQ Chefkoch

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 9**
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen 🥥
 - Nicht überschlagbar 🧕
 - Alkohol- und säurestabil **9**
 - Glutenfrei 9
 - Zeit- und Kostenersparnis 🥥









OimiO WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig









APFEL-ZIMTCREME-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1. Pkg. frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE ÄPFEL

750 ml Apfelsaft 200 g Zucker

2 Msp. Zimt

2 Pkg.

Vanillepuddingpulver Äpfel, geschält, 1000 g

in Scheiben

geschnitten

FÜR DIE ZIMTCREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt

180 g Mascarpone

Milch 60 ml

80 g Zucker

1 Zitrone, Saft davon

2 cl Rum

2 Msp. Zimt

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Mürbteig in eine befettete Form geben.
- 2. Für die Äpfel: Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Etwas von der Flüssigkeit mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und zum Apfelsaft mischen.
- 3. Äpfel in der Form verteilen und die Apfelsaftmischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht kalt stellen.
- 4. Für die Zimtcreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 6. Creme auf den Äpfeln verteilen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

KOKOSMOUSSETÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Schokolade-Biskuitboden (Das Rezept finden Sie auf www.QimiQ.com)

FÜR DAS KOKOSMOUSSE

250 g QimiQ Whip, gekühlt

2 EL Kokosflocken

Kokoslikör 4 cl

Kokosmilch 80 ml

150 g weiße Schokolade,

geschmolzen

ZUBEREITUNG

- 1. Schokolade-Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
- 2. Für das Kokosmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 3. Kokosflocken, Kokoslikör und Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 4. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
- 5. Aus dem Biskuitboden mithilfe von Formringen Kreise ausstechen. Diese in den Formringen lassen und das Kokosmousse darauf verteilen.
- 6. Törtchen mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren die Formringe entfernen.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Kokosgeschmack
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett













QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar







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

- 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.
- Milch, Rum und Zucker vermischen. Einen Tortenring mit Biskotten auslegen und einen Teil der Milchmischung 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.



TOPFEN-SAHNE-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

 Biskuit-Tortenboden (Das Rezept finden Sie auf www.QimiQ.com)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

500 g Topfen

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/2 Zitrone, Saft davon Staubzucker, zum Bestäuben

QimiQ CLASSIC VORTEILE

 Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





ZUBEREITUNG

- 1. Biskuit-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
- Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 3. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 4. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
- Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.









DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Keine rohen Eier notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung







ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip, gekühlt

80 ml Milch

50 g Zucker

2cl Rum

170 g dunkle Schokolade 40–60 % Kakaoanteil, geschmolzen

ZUBEREITUNG

- Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
- Schokolademousse in Kaffeetassen abfüllen, gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.



KARDINALSCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS BAISER

7 Eiweiß

120g Zucker

2EL Maisstärke

FÜR DAS BISKUIT

5 Eigelb

2 Eier

70 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

FÜR DIE KAFFEECREME

250 g QimiQ Whip,

gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

1TL Löskaffeepulver

4cl Kaffeelikör

Vanilleschote, ausgekratzt

60 g Zucker

80 g Mehl

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
- Für das Baiser: Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Maisstärke untermischen und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
- 3. Für das Biskuit: Eigelb, Eier und Zucker zusammen schaumig schlagen. Vanillezucker und Salz dazumischen. Mehl einsieben, vorsichtig unterheben und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
- 4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen je drei 45 cm lange Bahnen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse ausfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
- 5. Aus dem Backofen nehmen, umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
- Für die Kaffeecreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Löskaffeepulver, Likör, Vanillemark und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen Backrahmen (ca. 9 x 45 cm) legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.
- 9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

QimiQ WHIP VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit,
 Biskuit bleibt länger
 trocken und frisch











TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt

150g Mascarpone

100 ml Schlagobers, 36 % Fett

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2EL Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

30 Biskotten

200 ml Espresso, lauwarm

1 EL Zucker

1 EL Amaretto

zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- 1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. Mascarpone, Schlagobers, 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 vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. 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.

















VANILLESCHICHTSTRUDEL

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung







ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

1 Pkg. Strudelteig

200 g Himbeeren

125g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 3. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
- 4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme, Himbeeren und Heidelbeeren schichten.

VANILLECREME IM BISKUITMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE VANILLECREME

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

FÜR DEN BISKUIT

3 Eigelb

1 EL Staubzucker

3 Eiweiß

40 g Zucker

15 g Butter, geschmolzen

40 g Mehl

20 g Maisstärke

ZUBEREITUNG

- 1. Für den Biskuit: Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
- 2. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
- 3. Geschmolzene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Anschließend Mehl und Maisstärke vermischen und ebenfalls unter die Eigelb-Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
- 4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.
- 5. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- Aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen, die Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahne-Produkt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung















QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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







VANILLECREME MIT ERDBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

250 g Erdbeeren, geschnitten

ZUBEREITUNG

- Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- Creme in einen Spritzsack füllen und abwechselnd mit den Erdbeeren in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.



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

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

QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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













WAFFELN MIT SCHOKOLADECREME

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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







ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFELN

200 ml Milch
3 Eier
100 g Zucker
250 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
2 Msp. Backpulver

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

- Für die Waffeln: Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
- 2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
- 3. Teig portionsweise in einem Waffeleisen herausbacken.
- Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Waffeln dressieren.



SCHOKOLADECREME MIT BANANEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

2 Bananen, in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

- Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen.
- Schokoladecreme abwechselnd mit den Bananenstücken in Gläser dressieren und servieren.



QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur ein Zubereitungsschritt
- Einfache und schnelle Zubereitung













QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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









PALATSCHINKEN MIT NUTELLA-MOUSSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PALATSCHINKEN

250 g QimiQ Saucenbasis

60 g Mehl, glatt

20g Zucker

1/2 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier

Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE NUTELLACREME

250 g QimiQ Whip, gekühlt

250 q QimiQ Whip Schokolade,

gekühlt

5 EL Nutella

ZUBEREITUNG

- 1. Für die Palatschinken: QimiQ Saucenbasis mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und gut vermischen.
- 2. Teig portionsweise dünn in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
- 3. Für die Nutellacreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Whip Schokolade zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 4. Nutella dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzsack füllen. Auf die Palatschinken dressieren und zusammenrollen.

SCHOKOLADE-MINZE-CREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

150 g After Eight, gehackt

ZUBEREITUNG

- 1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. After Eight dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und servieren.

QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung









Lust am Kochen. Freude am Genuss.

DIE ERSTE SAHNE-BASIS









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



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

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

FOLGE UNS AUF:

f/QimiQWorld MyQimiQChef