



# QimiQ's

~ cremige Genüsse ~





## 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

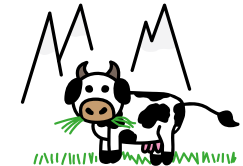
Ihr QimiQ Team

## 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.



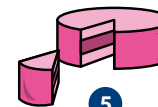
3

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!



12 OREO®-EISCREME



14 SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE



9 SCHINKENMOUSSE

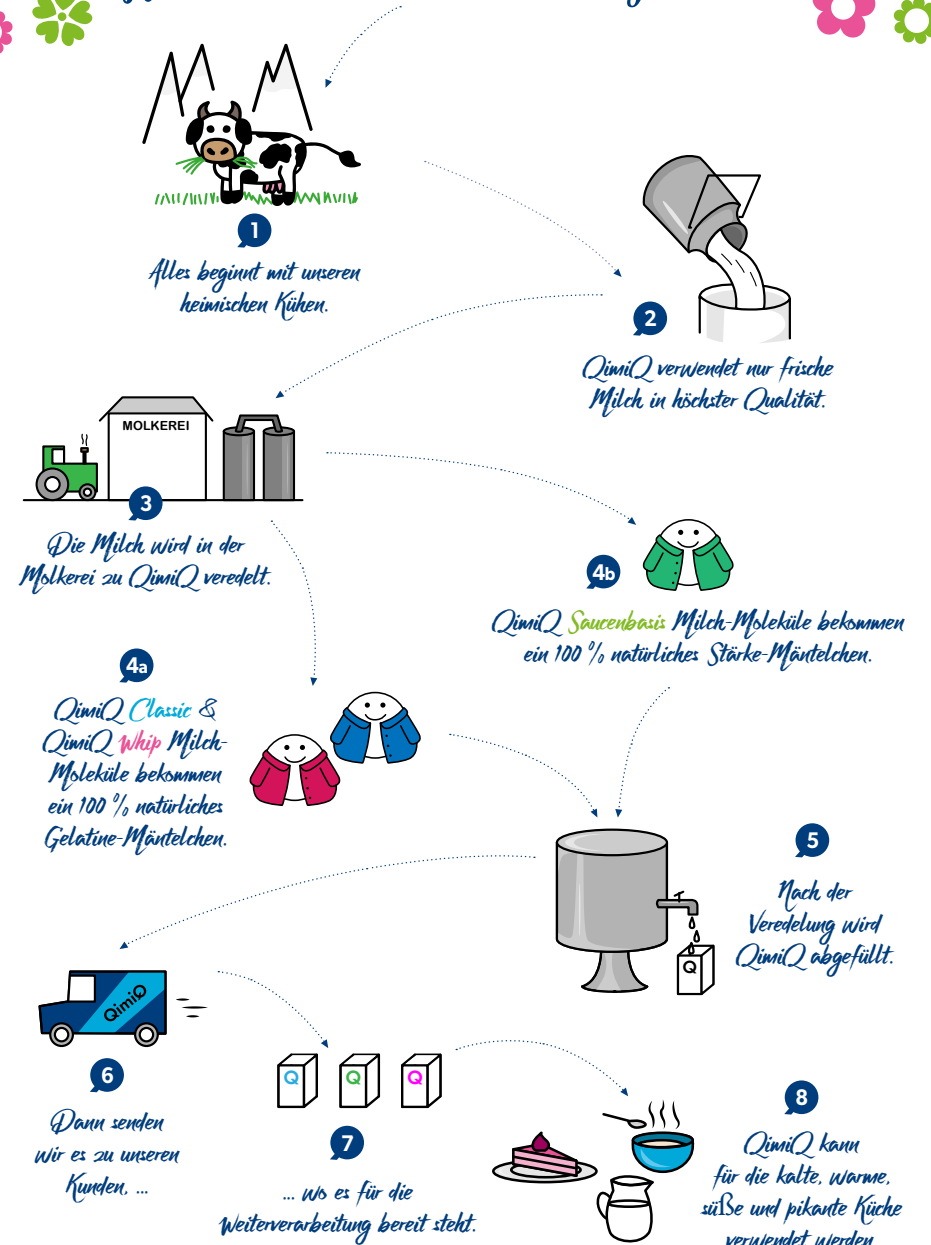
## ~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?
- 8 Avocadomousse
- 9 Schinkenmousse
- 10 Himbeer-Joghurt-Torte

- 12 Oreo®-Eiscreme
- 13 Waffeln am Stiel mit Schokolade-Kokos-Creme
- 14 Schokolade-Mousse-Tarte
- 15 Schokolade-Minze-Creme
- 16 Vanilleeis
- 18 Vanille-Himbeer-Creme mit weißer Schokolade
- 19 Donauwelle

# 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.

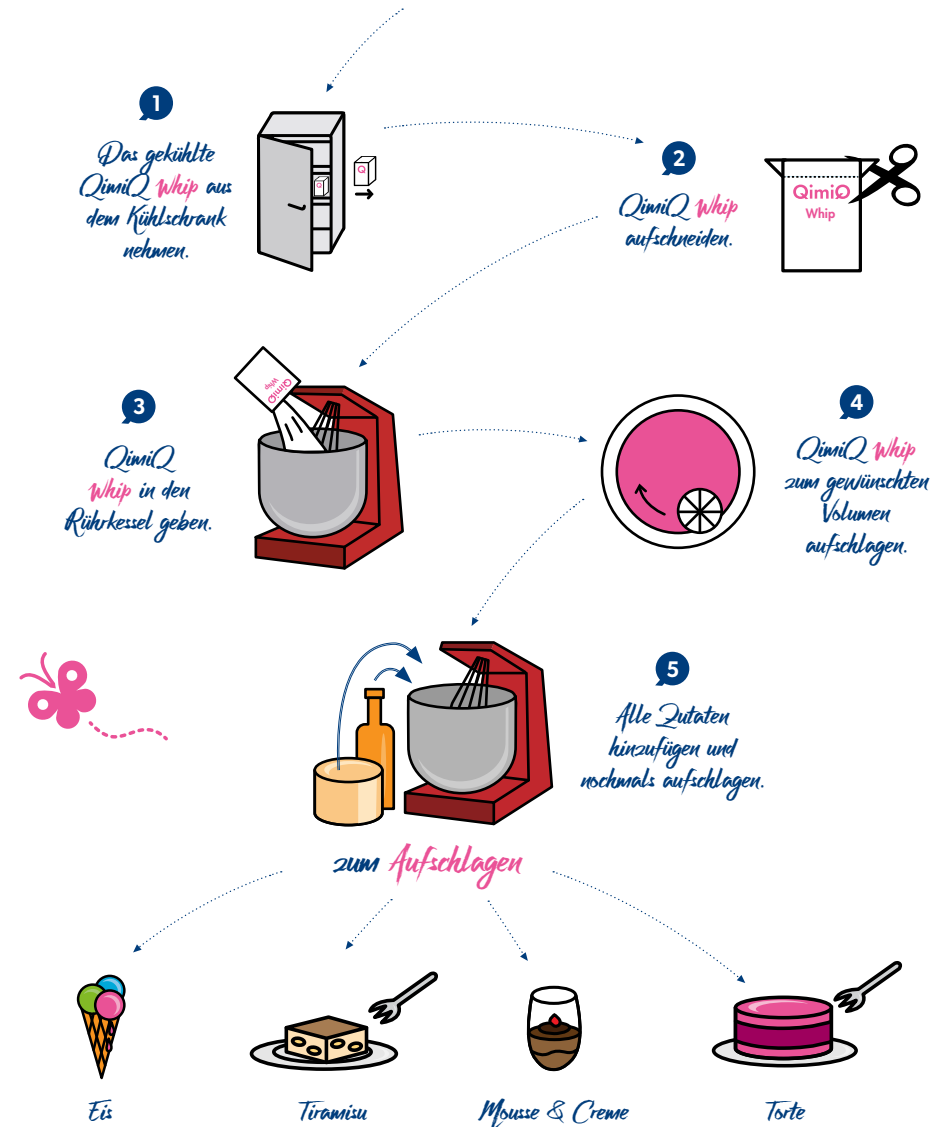
### Vorteile

- 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



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.



## SCHINKENMOUSSE

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 100 ml** klare Gemüsesuppe
- 200 g** Schinken, fein gehackt
- Kren, fein gerieben
- Petersilie, fein gehackt
- Senf
- Salz
- weißer Pfeffer



### ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Gemüsesuppe und Schinken dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Kren, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

### QimiQ WHIP VORTEILE

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



Tipp

Auf getoastetem Brot servieren.



Partysnack



# HIMBEER- JOGHURT-TORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

## FÜR DEN BODEN

- 200 g** Butterkekse, zerbröseln
- 100 g** Butter, geschmolzen  
Butter, für die Form

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 ml** Kondensmilch 4 % Fett
- 220 g** griechischer Joghurt
- 100 g** Zucker
- 1** Limette,  
fein geriebene Schale
- 2** Limetten, Saft davon

## FÜR DAS TOPPING

- 200 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 400 g** Himbeerpüree
- 150 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 100 g** Mascarpone
- 100 g** Zucker
- 4 g** Vanillezucker
- 80 g** Butter, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Himbeerpüree, Schlagobers, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Butter unterziehen und das Topping auf der Torte verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



### QimiQ VORTEILE

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

 **45 Min.**  
ZUBEREITUNGSZEIT

 **SCHWIERIGKEITSGRAD**  
mittel

### Tip

Anstatt Himbeeren können auch Heidelbeeren verwendet werden.

Sommerhit



Tipp

Mit Heidelbeeren servieren.

### QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

## OREO®-EISCREME

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 100 ml Milch
- 130 g Oreo®-Kekse
- 1 Zitrone, Saft davon

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Tiefkühlen.



## WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

#### FÜR DIE WAFFELN

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Butter, geschmolzen
- 180 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver

#### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 40 g Kokosflocken

### ZUBEREITUNG

1. Für die Waffeln: QimiQ Saucenbasis, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und Kokosflocken untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.



### QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit Kirschen servieren.



Kreativ

schokoladig



### QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

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



Tipp

Schokoladecreme kann mit frisch gehackter Minze verfeinert werden



## SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE

### ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 cm Ø

#### FÜR DEN BODEN

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

#### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 200 g** Mascarpone
- 1** Banane
- 1 EL** Kakaopulver
- 2** Eier

#### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

- 250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 100 g** Mascarpone
- 150 g** Himbeeren, zum Dekorieren

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden.
3. Für die Schokoladecreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mousse auf der Tarte verteilen und mit Himbeeren dekorieren.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

## 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.



extra cremig

### QimiQ WHIP SCHOKOLADE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frischer Minze dekorieren.





# VANILLEEIS

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 80 g Zucker
- 100 ml Schlagsahne 36 % Fett, flüssig
- 100 g Mascarpone

## ZUBEREITUNG

1. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. In einen Kessel geben und mit den restlichen Zutaten aufschlagen.
3. Tiefkühlen.

### QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte



10 Min.  
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD  
leicht



**Tipp**  
Mit frischen Erdbeeren servieren.



fruchtig



### QimiQ WHIP VANILLE VORTEILE

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



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.



## DONAUWELLE

### ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

#### FÜR DEN BODEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 200 g** Butter, geschmolzen
- 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, geschmolzene Butter, 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.

### QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Gute Standfestigkeit

### QimiQ WHIP VANILLE VORTEIL

- Cremiger Genuss bei weniger Fett

### QimiQ SAUCENBASIS VORTEIL

- Flaumige und saftige Konsistenz



Tipp

Mit Kirschkompott servieren.



elegant

**JETZT  
NEU**

# ~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~  
**große QimiQ  
Backbuch**

**JETZT  
BESTELLEN**  
**€ 12,90**  
exkl. Versand



~ Das ~  
**QimiQ 1x1  
Kochbuch**

**JETZT  
BESTELLEN**  
**€ 12,90**  
exkl. Versand



Bestellen Sie einfach unter  
der kostenlosen Hotline  
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800  
oder auf [www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)

Melden Sie sich gleich  
heute noch auf [www.QimiQ.com](http://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](http://www.QimiQ.com)

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld

YouTube /MyQimiQChef