



FÜR
BUTTER
SAUCE



FÜR KALTE ANWENDUNGEN



FÜR
DIP's
Aufstriche
Dressings
★★★★★



- ✓ **SCHNELL**
- ✓ **GELINGSICHER**
- ✓ **UNKOMPLIZIERT**

DIE QiQ BASIS FÜR BUTTERSAUCE

EINFACH & GELINGSICHER

Die QiQ Basis für Buttersauce ist eine Trockenmischung zur Herstellung der klassischen Buttersauce, von kalten Dip-Saucen, Aufstrichen und Dressings. Dabei bestimmt der Koch selbst den Geschmack, die Struktur und die Zusammensetzung der Rezeptur. Die QiQ Basis für Buttersauce ist einfach in der Anwendung, spart Zeit bei der Zubereitung und ermöglicht unzählige kreative Abwandlungen.

Die QiQ Basis für Buttersauce ist frei von Geschmacksverstärkern, MSG (engl. monosodium glutamate) und Farbstoffen, sie ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei sowie tiefkühl- und Bain-Marie-stabil.

Die QiQ Basis für Buttersauce enthält keine deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe und ist demnach ein Clean-Label-Produkt.



MHD MINDESTHALTBARKEIT

bei ungeöffneter Packung: 12 Monate.



EMPFOHLENE LAGERUNG

Trocken lagern.



NACH DEM ÖFFNEN

empfehlen wir eine gekühlte Lagerung, um eine optimale Qualität des Produktes bis zum Ende der Verpackungseinheit zu gewährleisten.



FERTIGE DIP-SAUCE

sind ca. 3 bis 4 Tage gekühlt haltbar, im Vakuumbbeutel gekühlt ca. 7 Tage.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

> DIP-SAUCE

> AUFSTRICHE

> DRESSINGS



BASIS
FÜR
BUTTER
SAUCE

☆☆☆

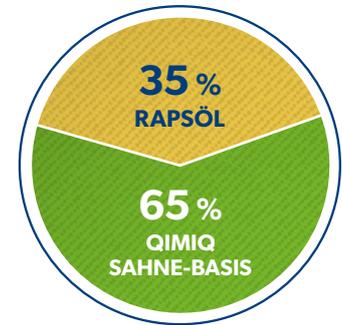


DIE GRUNDREZEPTUR für die Dip-Sauce enthält:

2 TEILE QimiQ Sahne-Basis (500 g)

1 TEIL Rapsöl (250 g)

QIQ Basis für Buttersauce anteilig (65 g)



GRUNDREZEPTUR

Der Anteil der QimiQ Sahne-Basis und der **QIQ Basis für Buttersauce** bleibt immer gleich. Damit wird eine gleichbleibende Qualität und Stabilität gewährleistet. Je nach Vorliebe kann statt Rapsöl auch Sonnenblumenöl, Maiskeimöl oder Olivenöl verwendet werden.

Die Vorteile der **QIQ Basis für Buttersauce** liegen im einfachen Handling sowie in der kreativen Gestaltungsmöglichkeit der Dip-Saucen, Aufstriche und Dressings. Ein weiterer großer Pluspunkt ist, dass der Eigengeschmack der Zutaten erhalten bleibt.

ZUBEREITUNGS- MÖGLICHKEITEN

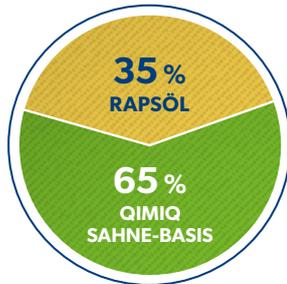
- › klassische Zubereitung im Kochtopf mit Schneebesen
- › mit Stabmixer aufschlagbar
- › Zubereitung im Thermomix



QIQ BASIS FÜR BUTTERSAUCE: EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

- ✓ tiefkühlstabil
- ✓ säurestabil
- ✓ Eigengeschmack der Zutaten bleibt erhalten
- ✓ einfaches Handling, schnelle Zubereitung möglich
- ✓ Vorproduktion möglich
gleiche Qualität in verschiedenen Outlets, Außer-Haus-Catering
- ✓ vielfältige kreative Ableitungen aus einer Grundrezeptur
- ✓ mollige Konsistenz ohne langes Aufschlagen
- ✓ eignet sich für kalte und warme Anwendungen

GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE



GRUNDREZEPTUR

2 TEILE QimiQ Sahne-Basis (500 g)

1 TEIL Rapsöl (250 g)

QIQ Basis für Buttersauce anteilig (65 g)



TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

MEHR VOLUMEN

Wird die QIQ Basis für Buttersauce mit dem Stabmixer in die Grundrezeptur eingearbeitet, bekommt man mehr Volumen.

GRUNDZUBEREITUNG

1.

QimiQ Sahne-Basis in einem Topf auf 85 °C erwärmen.

2.

Topf vom Herd nehmen und die QIQ Basis für Buttersauce mit einem Stabmixer oder Schneebesen einrühren.

3.

Das Öl langsam einarbeiten.

Diese Zubereitungsschritte sind bei jeder Ableitung gleich.

BLAUSCHIMMEL- KÄSE-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
260 g	Blauschimmelkäse, passiert
40 g	Walnussöl
80 g	weißer Balsamico-Essig
200 g	Griechisches Joghurt
4 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Passierten Blauschimmelkäse, Griechisches Joghurt, Balsamico-Essig, Walnussöl und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Statt
Blauschimmelkäse
Brie verwenden.



CIPRIANI-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
240 g	Sahne, geschlagen
12 g	Zitronenöl
8 g	Limettensaft, frisch
2 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Geschlagene Sahne, Zitronenöl, Limettensaft und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit frischen
Zitronenfilets
verfeinern.

COCKTAIL-SAUCE

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
80 g	Griechisches Joghurt
10 g	Kren, frisch, fein gerieben
4 g	Petersilie, fein gehackt
2 g	Orangenschale, gerieben
240 g	Ketchup
8 g	Zitronensaft, frisch
4 g	Worcester-Sauce
1 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Griechisches Joghurt, geriebenen Kren, gehackte Petersilie, geriebene Orangenschale, Ketchup, Zitronensaft, Worcester-Sauce, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit einem Schuss Weinbrand abschmecken.



CURRY-HONIG-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
120 g	Ananas, aus der Dose, fein gemixt
120 g	Kokosflocken, fein gemahlen
8 g	Tomatenmark, 2-fach konzentriert
40 g	Sweet-Chili-Sauce
32 g	Zitronenöl
12 g	Sesamöl
16 g	Mirin
2 g	Koriander, fein gehackt
8 g	Currypulver
2 g	Kurkumapulver
8 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gemixte Ananas, gemahlene Kokosflocken, Tomatenmark, Sweet-Chili-Sauce, Zitronenöl, Sesamöl, Mirin, gehackten Koriander, Curry, Kurkuma und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit frischen Mangowürfeln verfeinern.

EIER-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
800 g	Eier, gekocht, passiert
160 g	Schinken, fein geschnitten
24 g	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
48 g	Estragon-Senf
20 g	Worcester-Sauce
1 g	Paprikapulver, geräuchert
14 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gekochte, passierte Eier, geschnittenen Schinken, geschnittenen Schnittlauch, Estragon-Senf, Worcester-Sauce, Paprikapulver und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Statt Schinken geröstete Pilze verwenden.



GUACAMOLE-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
1000 g	Avocado, reif, zerdrückt
40 g	Limettensaft, frisch
12 g	Limettenschale, fein gerieben
20 g	Knoblauch, gehackt
12 g	Chili, gehackt
2 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
12 g	Salz
8 g	Koriander, fein gehackt



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Geschälte, reife Avocados mit Limettensaft vermengen, zerdrücken und mit gehacktem Knoblauch, gehackter Chili, geriebene Limettenschale, gehacktem Koriander, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit getrockneten Tomaten verfeinern.

HONIG-SENF-DIP

ZUTATEN

400 g Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce

160 g Gewürzgurken, fein gehackt

100 g Senfkörner, in Apfelsaft gekocht

120 g Estragon-Senf

64 g Dijon-Senf

80 g Honig

12 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

16 g Mirin

4 g Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gehackte Gewürzgurken, Senfkörner, Estragon-Senf, Dijon-Senf, Honig, geschnittenen Schnittlauch, Mirin und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Statt Dijon-Senf
Moutarde Violette
verwenden.



KERBEL- LIMETTEN-DIP

ZUTATEN

400 g Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce

200 g Frischkäse

80 g Limettensaft, frisch

4 g Limettenschale, fein gerieben

6 g Kerbel, fein gehackt

2 g weißer Pfeffer, gemahlen

6 g Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Frischkäse, Limettensaft, geriebene Limettenschale, gehackten Kerbel, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Statt Kerbel
frischen Basilikum
verwenden.

MAIS-ROTE BOHNEN-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
200 g	Speckwürfel, geröstet
200 g	Tomaten, gewürfelt, aus der Dose
400 g	Mais, aus der Dose
400 g	rote Bohnen, aus der Dose
60 g	Tomatenmark, 2-fach konzentriert
8 g	weißer Balsamico-Essig
12 g	Petersilie, fein gehackt
4 g	Knoblauch, gehackt
1 g	Paprikapulver, geräuchert
1 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Alle Zutaten zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit gehackten Jalapeños verfeinern.



ORANGEN-BASILIKUM-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
160 g	Orangensaft, frisch
20 g	Dijon-Senf
8 g	Honig
8 g	Basilikum, fein geschnitten
4 g	Orangenschale, gerieben
20 g	Zitronenöl
0,5 g	Cayennepfeffer
2 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Frischen Orangensaft, Dijon-Senf, Honig, geschnittenen Basilikum, geriebene Orangenschale, Zitronenöl, Cayennepfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.



TIPP

Statt Orange und Basilikum Grapefruit und Koriander verwenden.

PAPRIKA-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
120 g	Ajvar, mild
200 g	Peppersweet, gehackt
6 g	Paprikapulver, geräuchert
4 g	Staubzucker
2 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 g	Salz



TIPP

Statt Ajvar und Peppersweet gegrillten gelben Paprika verwenden.

ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Ajvar, gehackten Peppersweet, Paprikapulver, Staubzucker, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.



RAUCHFLEISCH-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
600 g	Bauchspeck, gekocht, faschiert
40 g	Essiggurken, fein gehackt
80 g	Zwiebel, fein gehackt, in Essig gekocht
20 g	Estragon-Senf
20 g	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
6 g	Knoblauch, gerieben
3 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gekochten und faschierten Bauchspeck, gehackte Essiggurken, gehackte Zwiebel, Estragon-Senf, geschnittenen Schnittlauch, geriebenen Knoblauch, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit frischen roten Zwiebeln verfeinern.

RÖSTZWIEBEL-SPECK-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
200 g	Speckwürfel, geröstet
160 g	Sauerrahm
60 g	Röstzwiebel
12 g	Schnittlauch, fein geschnitten
4 g	Apfelessig
2 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Geröstete Speckwürfel, Sauerrahm, Röstzwiebel, geschnittenen Schnittlauch, Apfelessig, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.



TIPP

Statt Speckwürfeln geröstete Pilzwürfel verwenden.



ROTE-RÜBEN-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
240 g	Rote Rüben, gekocht und gewürfelt
40 g	Rote-Rüben-Saft
8 g	Kren, frisch, fein gerieben
8 g	Zitronensaft, frisch
2 g	weißer Pfeffer, gemahlen
8 g	Salz



TIPP

Statt Roter Rube eingelegten Sellerie verwenden.

ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gekochte und gewürfelte Rote Rüben, Rote-Rüben-Saft, geriebenen Kren, Zitronensaft, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

ROUILLE-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
200 g	mehlige Kartoffel, gekocht
80 g	Sauerrahm
8 g	Zitronenöl
8 g	Knoblauch, fein gehackt
2 g	Safran, gemahlen
2 g	weißer Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gekochte Kartoffeln reiben. Sauerrahm, Zitronenöl, gehackten Knoblauch, gemahlene Safran, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Mixstab fein mixen.

TIPP

Passt perfekt zu Krustentieren und geschmortem Gemüse.



SAUCE TARTARE-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
160 g	Essiggurken, fein gehackt
100 g	Silberzwiebel, fein gehackt
20 g	Kapern, fein gehackt
12 g	Petersilie, fein gehackt
20 g	Gurkenwasser
4 g	Worcester-Sauce
8 g	Staubzucker
2 g	weißer Pfeffer, gemahlen
4 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Gehackte Essiggurken, gehackte Silberzwiebel, gehackte Kapern, gehackte Petersilie, Gurkenwasser, Worcester-Sauce, Staubzucker, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit gekochten gehackten Eiern und Sardellenfilets verfeinern.

SESAM-TAHINI-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
40 g	Tahini
40 g	Sesamöl
40 g	Sesamsamen
12 g	Limettensaft, frisch
2 g	Ras el-Hanout
2 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Tahini, Sesamöl, Sesamsamen, Limettensaft, Ras el-Hanout, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit Nigella Seeds (Schwarzkümmel) verfeinern.



WEISSER BBQ-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
200 g	Friskäse
60 g	Bauchspeck, gewürfelt, geröstet
80 g	Perlzwiebel, fein gehackt
16 g	Apfelessig
8 g	Honig
8 g	Petersilie, fein gehackt
4 g	Raucharoma
10 g	grüne Pfefferkörner
6 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Friskäse, gewürfelten und gerösteten Bauchspeck, gehackte Perlzwiebel, Apfelessig, Honig, gehackte Petersilie, Raucharoma, grüne Pfefferkörner und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit frischen Chilis verfeinern.

ZIEGENKÄSE-DIP

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
400 g	Salzburger Ziegenkäse, passiert
24 g	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
8 g	Zitronensaft, frisch
2 g	Knoblauch, gehackt
1 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Passierten Ziegenkäse, geschnitten Schnittlauch, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Statt Ziegenkäse Topfen verwenden.



PARMESAN-DRESSING

ZUTATEN

400 g	Grundrezeptur QiQ Dip-Sauce
60 g	Parmesan, gerieben
40 g	Olivenöl
80 g	weißer Balsamico-Essig
80 g	Wasser
2 g	weißer Pfeffer, gemahlen
8 g	Salz



ZUBEREITUNG

1. QiQ Dip-Sauce in einen Behälter geben.
2. Geriebenen Parmesan, Olivenöl, Balsamico-Essig, Wasser, Pfeffer und Salz zur QiQ Dip-Sauce dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

TIPP

Mit gerösteten Pinienkernen verfeinern.



VON PROFIS FÜR PROFIS



QimiQ optimiert die Produktionszeiten in der Küche und liefert konzeptionelle Lösungen für die perfekte Umsetzung der Rezepturen. Wir von QimiQ stellen anhand einer Teileliste die Basis der Rezeptur bereit. Textur, Stabilität bzw. Geschmack werden von Ihnen mittels Geschmacksträgern wie Butter, Öl, Fett, Sahne, Topfen (Quark), Frischkäse, Mascarpone, Obst, Gemüse, Gewürze, Zucker etc. gesteuert.

Ob kalte oder warme, süße oder pikante Rezepturen für Vor-, Haupt- und Nachspeisen: Der QimiQ Rezeptservice umfasst sämtliche kulinarischen Anwendungen.

UNTERSTÜTZUNG, WORKSHOPS & IMPULSE

Wenn Sie neue Akzente in Ihrer Küche setzen möchten, sich für kreative und effiziente Zubereitungsmöglichkeiten interessieren oder einfach nur Ihr Produktions-, Zeit- und Kostenmanagement effizienter steuern möchten, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Die QimiQ Workshops helfen Ihnen, die tägliche Arbeit in der Küche zu erleichtern.

QIQ
BASIS
FÜR
BUTTER
SAUCE

IHR ANSPRECHPARTNER



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43 6229 3483-0
rd@QimiQ.com • office@QimiQ.com

www.QimiQ.com



FOLGEN SIE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)