

QimiQ ist der praktische und leichte Sahne-Ersatz beim Backen

Köln, 17.03.2017 – Sahne gehört zu den wichtigsten Backzutaten, wenn es um die Zubereitung von leckeren Torten, Cupcakes oder einfach nur Füllungen geht. Aber Sahne hat auch einen gewissen Toleranzbereich, den man schnell überschreiten kann. Mit QimiQ gelingen hingegen sahnige Produkte im Handumdrehen, ohne dabei auf die Vorzüge des originalen Milcherzeugnisses verzichten zu müssen.

Sahne sorgt bei vielen Gebäcken und Speisen erst für den passenden Abschluss. Doch die Zubereitung ist nicht ganz ohne Risiko und immer ein wenig heikel. Die Gefahr beim Rühren die Sahne zu Überschlagen oder sie aufgrund zu hoher Temperaturen der Masse, der Umgebung oder der Arbeitsgeräte überhaupt nicht steif zu bekommen, ist immer gegeben. Wer sich nicht mit ständig drohenden Unannehmlichkeiten beim Aufschlagen von Sahne auseinandersetzen möchte, kann auch auf Ersatz zurückgreifen: Auf QimiQ!

Mit QimiQ gelingsichere Massen zubereiten

QimiQ ersetzt einerseits Sahne, basiert aber andererseits auch darauf. QimiQ ist von seiner Grundidee zum Backen, zum Kochen oder zum Verfeinern von Speisen gedacht. Dabei kann es sowohl für die kalte, die warme, die süße oder auch für die pikante Küche eingesetzt werden. Die Masse ist im wesentlichen mit all ihren Variationen ein Ersatzprodukt für Sahne, Butter, Ei, Fett, Mayonnaise, Buttercremes oder Saucen. Mit QimiQ kann man diese Zutaten entweder zum Teil oder auch komplett ersetzen. Dennoch ist QimiQ ein glutenfreies Naturprodukt und kommt ohne chemische Zusatzstoffe aus. Dabei bietet es weiterhin alle Vorteile des Basisstoffs Milch. Zudem hat es einen geringeren Brennwert als das Originalprodukt Sahne und ist daher für die kalorienarme Kost prädestiniert.

QimiQ schon mehrfach ausgezeichnet

QimiQ wurde 1992 von Rudolf Haindl und Hans Mandel in Österreich entwickelt. Drei Jahre später gründete man das nach dem Produkt benannte Familienunternehmen QimiQ Handels GmbH mit Sitz in Hof bei Salzburg. Im Laufe der Jahre konnte QimiQ bereits mehrere renommierte Preise wie den ICD-Award, sowie den Mercury-Award gewinnen und erhielt Auszeichnungen wie das vom Agrarmarkt Österreich vergebene AMA-Gütesiegel.

Produktlinien QimiQ Classic und QimiQ Whip

Von QimiQ gibt es mehrere Produktlinien, die man auch im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzutaten-und-Zuckerdeko/QimiQ-Sahne-Basis/ entdecken kann. Die sahnige Konsistenz von QimiQ Classic eignet sich für Dips, Dressings, stich- sowie schnittfeste Füllungen, Terrinen, Aufstriche oder für Mayonnaise. Damit ersetzt man mühelos Gelatine, Sahne, Fett sowie Eier. Die Masse muss nur kurz umgerührt und gegebenenfalls mit den weiteren gewünschten Zutaten versetzt werden.

Mit QimiQ Whip lassen sich besonders Cremes, Mousses, Füllungen, Eclairs oder Tartelettes zubereiten. Denn mit seiner Konsistenz eignet sich QimiQ Whip als Buttercreme-Ersatz für Toppings von Torten oder Cupcakes. Beim Aufschlagen kann die Masse das dreifache Volumen von Sahne erreichen und bleibt damit über einen langen Zeitraum formstabil. QimiQ Whip kann auch nicht überschlagen werden. Zudem ändert die Zugabe von Säuren oder Alkohol, wie Zitronensaft oder Weißwein, nichts an der Konsistenz von QimiQ Whip.

Über die CAKE MART GmbH

Seit 2010 ist MeinCupcake.de der Onlineshop für Backzutaten sowie Backzubehör und wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Der Shop zählt damit zu den größten Anlaufstellen für Hobby-Bäcker sowie Backprofis und bietet eine einzigartige Auswahl an hochwertigen Backzutaten sowie praktischem Backzubehör. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit etwa 10.000 verschiedene Produkte rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration. Daneben ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv und unterhält Filialen in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de