



FÜR
BUTTER
SAUCE



FÜR WARME ANWENDUNGEN 

FÜR
HOCHWERTIGE SAUCEN
★★★★★



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

DIE QiQ BASIS FÜR BUTTERSAUCE

EINFACH & GELINGSICHER

Die QiQ Basis für Buttersauce ist eine Trockenmischung zur Herstellung der klassischen Buttersauce, welche als eine der wichtigsten Grundsaucen gilt. 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 Basis der Rezeptur beruht auf dem Rezept einer klassischen Sauce Hollandaise, wobei hier ausschließlich erstklassige Inhaltsstoffe verwendet werden. 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.



ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- › **FRONT COOKING**
Mehrwert in der Präsentation am Kunden
- › **GRILLSTATIONEN, BBQ, BUFFETS**
- › **BANKETTSERVICE**
- › **À-LA-CARTE-KÜCHE**
- › **GROSSVERPFLEGUNG, CATERING**
- › **SANDWICH-TOPPING, OPEN SANDWICH**
Aufwertung durch gezielte Geschmackshighlights

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 SAUCE
ist im iSi Gourmet Whip ca. 3 bis 4 Tage gekühlt haltbar, im Vakuumbutel gekühlt ca. 7 Tage.

QIQ

BASIS

FÜR

BUTTER SAUCE

☆☆☆



DIE GRUNDREZEPTUR

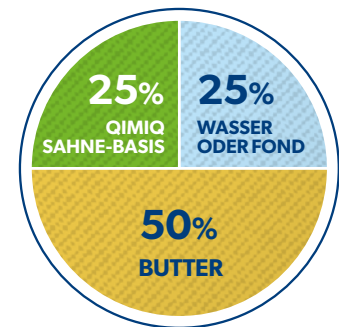
für eine Buttersauce
enthält:

1 TEIL **QimiQ Sahne-Basis** (250 g)

1 TEIL **Wasser oder Fond** (250 g)

2 TEILE **Butter** (500 g)

QIQ Basis für Buttersauce anteilig (65 g)



GRUNDREZEPTUR

Der Anteil der Butter sowie der Flüssigkeit kann beliebig verändert bzw. vertauscht werden. Der Anteil der QimiQ Sahne-Basis und der **QIQ Basis für Buttersauce** bleibt immer gleich. Damit wird eine gleichbleibende Qualität und Stabilität gewährleistet.

Die Vorteile der **QIQ Basis für Buttersauce** liegen im einfachen Handling, in der Bain-Marie-Stabilität sowie in der kreativen Gestaltungsmöglichkeit der Saucen (Einsatz von Gemüsesäften, Fonds und Gewürzextrakten möglich).

Die **QIQ Basis für Buttersauce** kann auch als kalte Dipsauce zum Grillen, für Aufstriche oder als Topping für Sandwiches verwendet werden. Außerdem kann der Kunde durch Verwendung von mehr oder weniger Butter, geklärter Butter, Margarine oder auch Öl den Endpreis sowie die endgültige Konsistenz selbst bestimmen.

ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN

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



QIQ BASIS FÜR BUTTERSAUCE: EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

- ✓ tiefkühlstabil
- ✓ **Bain-Marie-stabil**
kein Ausflocken, keine Hautbildung
- ✓ säurestabil
- ✓ **einfaches Handling, schnelle Zubereitung möglich**
- ✓ **Kaltanwendungen möglich**
Grillsaucen, Dips, Sandwich-Toppings
- ✓ **Vorproduktion möglich**
gleiche Qualität in verschiedenen Outlets, Außer-Haus-Catering
- ✓ **vielfältige kreative Ableitungen aus einer Grundrezeptur**
- ✓ **Wiedererwärmen möglich**
- ✓ **viele Gestaltungsmöglichkeiten**
Einsatz von Gewürzextrakten, Gemüsesäften und Kräutern
- ✓ **mollige Konsistenz ohne langes Aufschlagen**

GRUNDZUBEREITUNG

1.

QimiQ Sahne-Basis, Flüssigkomponenten und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen (85 °C) und zur Seite stellen.



2.

Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

Diese Zubereitungsschritte sind bei jeder Ableitung gleich.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG



1 MEHR VOLUMEN

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

2 MEHR PORTIONEN

Für mehr Portionen empfehlen wir die Verarbeitung mit dem iSi Gourmet Whip.

KOMBINIERBARE KOCHTECHNIKEN

- ✓ **iSi Gourmet Whip**
zum Portionieren, als Lagerbehälter, zum Erwärmen
- ✓ **keine Hautbildung, kein Ausflocken im iSi Gourmet Whip**
- ✓ **Haltbarkeit im iSi Gourmet Whip 3 bis 4 Tage**
- ✓ **Zubereitung im Thermomix**
optimale Temperaturkontrolle, Einstellung auf 85 °C
- ✓ **Pacojet**
als Aromalieferant bei Kräuter- und Gemüseextrakten

KALKULATION (Beispiel)

Durch die Verwendung von mehr oder weniger Butter, Margarine oder Öl bestimmt der Kunde selbst die Kalkulation pro Portion.

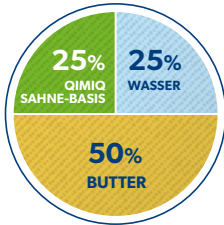
$$650 \text{ g QiQ BASIS f\u00fcr BUTTERSauce} = 10 \text{ Liter BUTTERSauce}$$

Die Verkaufseinheit mit 650 g QiQ Basis für Buttersauce reicht für 10 Liter Sauce, das entspricht 125 Portionen à 80 g aus dem Bain-Marie geschöpft bzw. 165 Portionen à 60 g aus dem iSi Gourmet Whip portioniert.

$$65 \text{ g QiQ BASIS f\u00fcr BUTTERSauce} = 1 \text{ Liter BUTTERSauce}$$

Für 1 Liter Sauce benötigt man 65 g QiQ Basis für Buttersauce, das entspricht 12 Portionen à 83 g bzw. 16 Portionen à 62 g aus dem iSi Gourmet Whip.

SAUCE HOLLANDAISE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL **QimiQ Sahne-Basis**
- 1 TEIL **Wasser**
- 2 TEILE **Butter**
- QiQ Basis für Buttersauce** anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Wasser
500 g	Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

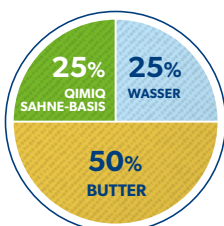
1. QimiQ Sahne-Basis, Wasser und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Mit geklärter Butter zubereiten und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



BÉARNAISE BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL **QimiQ Sahne-Basis**
- 1 TEIL **Wasser**
- 2 TEILE **Butter**
- QiQ Basis für Buttersauce** anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Wasser
500 g	Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce
15 ml	Estragonessig

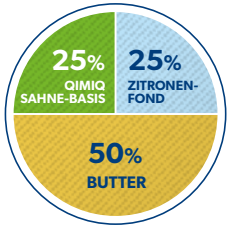
ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Wasser und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.
3. Estragonessig einarbeiten.

TIPP

Mit frischen Estragonblättchen abschmecken.

ZITRONEN-BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL **QimiQ Sahne-Basis**
- 1 TEIL **Zitronenfond**
Zitronensaft & Gemüfefond
- 2 TEILE **Butter**
- QiQ Basis für Buttersauce** anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 150 ml** Gemüfefond
- 100 ml** Zitronensaft
- 500 g** Butter
- 65 g** QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

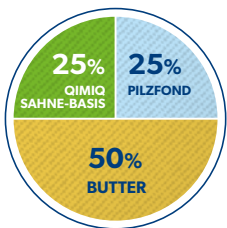
1. QimiQ Sahne-Basis, Gemüfefond, Zitronensaft und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Zum Schluss frische Zitronen-, Limetten- oder Orangenfilets unterziehen.



WALDPILZ-BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL **QimiQ Sahne-Basis**
- 1 TEIL **Pilzfond**
Gemüfefond & Pilzpulver
- 2 TEILE **Butter**
- QiQ Basis für Buttersauce** anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 220 ml** Gemüfefond
- 30 g** Pilzpulver
- 500 g** Butter
- 65 g** QiQ Basis für Buttersauce

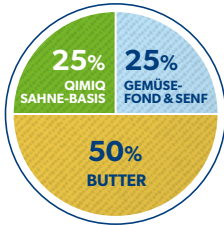
ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Gemüfefond, Pilzpulver und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Harmoniert sehr gut mit brauner Butter.

SENF- BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis**
- 1 TEIL Gemüsefond & Senf**
- 2 TEILE Butter**
- QiQ Basis für Buttersauce**
anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Sahne-Basis
200 ml	Gemüsefond
50 g	Dijon Senf
500 g	Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

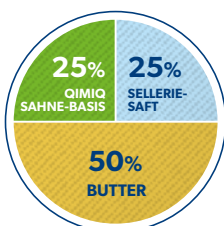
1. QimiQ Sahne-Basis, Gemüsefond, Senf und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Verschiedene Senfsorten ausprobieren (Estragon, Dijon, Moutarde violette).



SELLERIE- BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis**
- 1 TEIL Selleriesaft**
- 2 TEILE Butter**
- QiQ Basis für Buttersauce**
anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Selleriesaft
500 g	Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

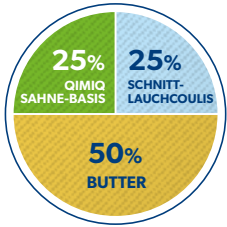
ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Selleriesaft und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Braune Butter verwenden oder mit ein paar Tropfen Trüffelöl parfümieren.

SCHNITTLAUCH-BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis
- 1 TEIL Schnittlauchcoulis
- 2 TEILE Butter
- QiQ Basis für Buttersauce anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 250 ml Schnittlauchcoulis
- 500 g Butter
- 65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

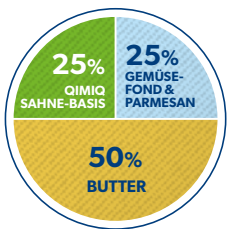
1. QimiQ Sahne-Basis, Schnittlauchcoulis und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Schnittlauch-extrakt mit einem Paco-jet herstellen.



PARMESAN-BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis
- 1 TEIL Gemüsefond & Parmesan
- 2 TEILE Butter
- QiQ Basis für Buttersauce anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 175 ml Gemüsefond
- 75 g Parmesan
- 500 g Butter
- 65 g QiQ Basis für Buttersauce

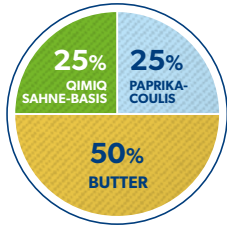
ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Gemüsefond, Parmesan und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Harmoniert perfekt mit geschmorten Tomaten.

PAPRIKA-BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis
- 1 TEIL Paprikacoulis
- 2 TEILE Butter
- QiQ Basis für Buttersauce anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Paprikacoulis
500 g	Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

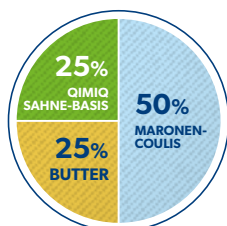
1. QimiQ Sahne-Basis, Paprikacoulis und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Paprika für Coulis im Ofen schmoren.



MARONEN-BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis
- 2 TEILE Maronencoulis
- 1 TEIL Butter
- QiQ Basis für Buttersauce anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g	QimiQ Sahne-Basis
500 ml	Maronencoulis
250 g	Braune Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

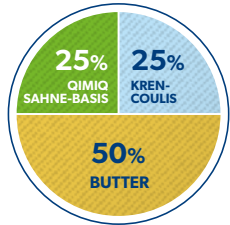
ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Maronencoulis und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Mit Sherry oder altem Portwein abschmecken.

KREN- BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis
- 1 TEIL Kren-coullis
- 2 TEILE Butter
- QiQ Basis für Buttersauce anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 250 ml Kren-coullis
- 500 g Butter
- 65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

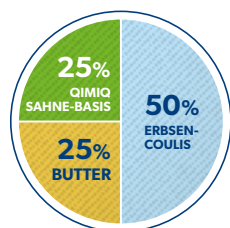
1. QimiQ Sahne-Basis, Kren-coullis und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Mit einem Spritzer Essig abschmecken, alternativ mit Wasabicoullis und Reissessig zubereiten.



ERBSEN- BUTTERSAUCE



GRUNDREZEPTUR

- 1 TEIL QimiQ Sahne-Basis
- 2 TEILE Erbsen-coullis
- 1 TEIL Butter
- QiQ Basis für Buttersauce anteilig



ZUTATEN FÜR 1 LITER

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 500 ml Erbsen-coullis
- 250 g Butter
- 65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Erbsen-coullis und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.

TIPP

Mit Kichererbsen-coullis, Ras el Hanout und geröstetem Sesamöl zubereiten.



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.

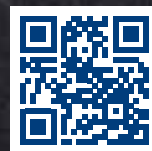
QIQ
BASIS
FÜR
BUTTER
SAUCE

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)