



FOR
BUTTER
SAUCE

TIL VARMRETTER



TIL
**HØYKVALITETS-
SAUSER**



- ✓ RASKT
- ✓ ENKELT
- ✓ MED SIKKERT RESULTAT

QiQ

BASE FOR SMØRSAUSER

ENKELT OG MED GARANTERT SUKSESS

QiQ Base for smørsauser kan brukes til å lage en av de viktigste grunnsausene på kjøkkenet – den klassiske smørsausen. Det er en tørr pulverblanding som er enkel å bruke og sparer tid i tilberedningen. Utallige variasjoner kan lages basert på grunnsausen ved å endre på smak, struktur og konsistens etter brukerens ønske.

Med førsteklasses ingredienser er QiQ Base for smørsauser basert på en klassisk hollandéssaus. Den inneholder ingen smaksforsterkere, MSG (monosodium glutamat) eller fargestoffer. Den er også lakto-ovo-vegetarisk og glutenfri, samt fryse- og Bain Marie-stabil når den er ferdiglaget. QiQ Base for smørsauser inneholder ingen deklarasjonspliktige ingredienser og oppfyller derfor kravene til et clean-label-produkt.



Best før

HOLDBARHET

uåpnet: 12 måneder



ANBEFALT OPPBEVARING

tørt



ETTER ÅPNING

Vi anbefaler oppbevaring i kjøleskap for å forsikre optimal produktkvalitet.



FERDIG SAUS

Kan oppbevares kaldt i en iSi Gourmet Whip i 3–4 dager eller kaldt i en vakuumpose i 7 dager.

BRUKSOMRÅDER

- › **TILBEREDNING VED BORDET**
Ekstra verdi for kunden ved servering
- › **GRILLSTASJONER, BUFFETER**
- › **BANKETTSERVERING**
- › **À LA CARTE**
- › **CATERING**
- › **PÅLEGG**
Oppgradering gjennom målrettet smaksvariasjon



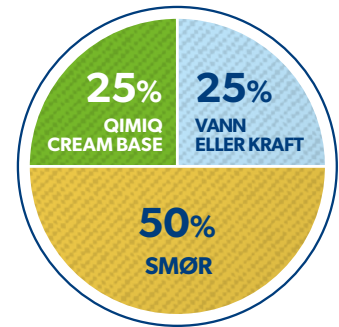
GRUNNOPPSKRIFTEN til en smørsaus er:

1 DEL QimiQ Cream Base

1 DEL vann eller kraft

2 DELER smør

**QIQ Base for smørsauser
etter oppskrift**



GRUNNOPPSKRIFT

Andelen smør og væske kan endres etter ønske. Andelen QimiQ Cream Base og **QIQ Base for smørsauser** forblir likevel alltid den samme. Dette garanterer høy kvalitet og stabilitet hver gang.

Fordelene ved **QIQ Base for smørsauser** er enkel håndtering, Bain Marie-stabilitet og de kreative mulighetene den gir for sauser (både grønnsaksjuice, kraft og krydderekstrakt kan brukes).

QIQ Base for smørsauser kan også brukes til å lage kalde dipper til grillretter eller som pålegg. I tillegg, ved å variere mengden smør, klarnet smør, margarin eller til og med olje, kan kunden selv bestemme kostnad og endelig konsistens.

TILBEREDNINGS- ALTERNATIVER

- › klassisk tilberedning med visp i en kjele
- › pisking med håndmikser
- › tilberedning med Thermomix



QIQ BASE FOR SMØRSAUSER: EGENSKAPER OG FUNKSJONALITET

- ✓ frysestabil
- ✓ **Bain Marie-stabil**
ingen flokkulering eller snerk
- ✓ syrestabil
- ✓ enkel håndtering,
rask tilberedning
- ✓ kan brukes kald
grillsaus, dipper, pålegg
- ✓ kan lages på forhånd
samme kvalitet uansett
serveringslokale
- ✓ gjenbrukbar, kan varmes flere ganger
- ✓ flerfoldige kreative smaksmuligheter
ved bruk av krydderekstrakt,
grønnsaksjuice eller urter
- ✓ glatt konsistens

GRUNNOPPSKRIFT

1.

Bland QimiQ Cream Base, væsker og QiQ Base for smørsaus med en visp, kok opp og trekk til side.



2.

Tilsett smør og bland med håndmikser eller visp.

Disse stegene er like for alle oppskrifter.

TIPS I TILBEREDNINGEN



1 MER VOLUM

Hvis QiQ Base for smørsauser blandes inn i grunnoppskriften med en håndmikser, kan den piskes til større volum.

2 FLERE PORSJONER

For flere porsjoner anbefaler vi å bruke iSi Gourmet Whip.

KOMPATIBLE MATLAGINGSTEKNIKKER

- ✓ iSi Gourmet Whip til porsjonering, til oppbevaring, til oppvarming
- ✓ ingen snerk, ingen flokkulering med iSi Gourmet Whip
- ✓ holdbarhet i iSi Gourmet Whip er 3–4 dager
- ✓ tilberedning i Thermomix optimal temperaturkontroll, brukes ved 85 °C
- ✓ Pacojet som smaksbærer for urter og grønnsaksekstrakter

UTREGNING (eksempel)

Andelene smør, margarin og olje bestemmer kostnad per porsjon.

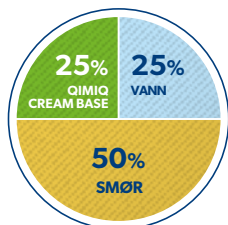
$$650 \text{ g QiQ BASE for BUTTER SAUCE} = 10 \text{ liter SMØRSAUS}$$

Forpakningen med 650 g QiQ Base for smørsauser er nok til 10 liter saus, noe som tilsvarer 125 porsjoner à 80 g med en Bain Marie eller 165 porsjoner à 60 g med iSi Gourmet Whip.

$$65 \text{ g QiQ BASE for BUTTER SAUCE} = 1 \text{ liter SMØRSAUS}$$

Til 1 liter saus behøves 65 g QiQ Base for smørsauser, noe som tilsvarer 12 porsjoner à 83 g eller 16 porsjoner à 62 g med iSi Gourmet Whip.

HOLLANDAISE- SAUS



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL** QimiQ Cream Base
- 1 DEL** vann
- 2 DELER** smør
- QiQ Base for smørsauser** etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

250 g	QimiQ Cream Base
2,5 dl	vann
500 g	smør
65 g	QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

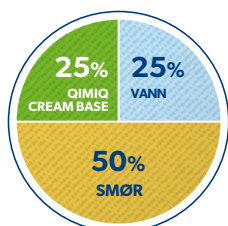
1. Bland QimiQ Cream Base, vann og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Bruk klarnet smør og krydre med litt ferskpresset sitronsaft.



BÉARNAISE- SAUS



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL** QimiQ Cream Base
- 1 DEL** vann
- 2 DELER** smør
- QiQ Base for smørsauser** etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

250 g	QimiQ Cream Base
2,5 dl	vann
500 g	smør
65 g	QiQ Base for smørsauser
15 ml	estragoneddik

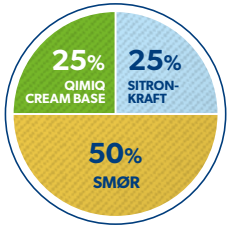
TILBEREDNING

1. Bland QimiQ Cream Base, vann og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.
3. Bland inn estragoneddik.

TIPS

Smak til med ferske estragonblader.

SMØRSAUS MED SITRON



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL** QimiQ Cream Base
- 1 DEL** sitronkraft
sitronsaft og grønnsakskraft
- 2 DELER** smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift**



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g** QimiQ Cream Base
- 1,5 dl** grønnsakskraft
- 1 dl** sitronsaft
- 500 g** smør
- 65 g** QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

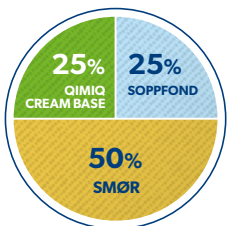
1. Bland QimiQ Cream Base, grønnsakskraft, sitronsaft og **QiQ Base for smørsauser** med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Vend inn fersk sitron, lime eller appelsin.



SMØRSAUS MED VILLSOPP



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL** QimiQ Cream Base
- 1 DEL** soppfond
grønnsakskraft og tørket, malt sopp
- 2 DELER** smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift**



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g** QimiQ Cream Base
- 2,2 dl** grønnsakskraft
- 30 g** tørket, malt sopp
- 500 g** smør
- 65 g** QiQ Base for smørsauser

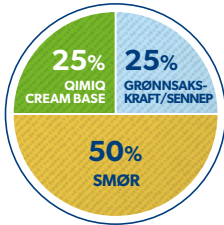
TILBEREDNING

1. Bland QimiQ Cream Base, grønnsakskraft, sopp og **QiQ Base for smørsauser** med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Blir ekstra god med brunet smør.

SMØRSAUS MED SENNEP



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 1 DEL kraft og sennep
- 2 DELER smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 2 dl grønnsakskraft
- 50 g Dijon-sennep
- 500 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

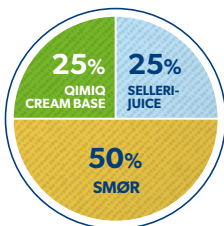
1. Bland QimiQ Cream Base, grønnsakskraft, Dijon-sennep og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Prøv forskjellige typer sennep (estragon, Dijon, Moutarde Violette).



SMØRSAUS MED SELLERI



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 1 DEL selleri juice
- 2 DELER smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 2,5 dl selleri juice
- 500 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

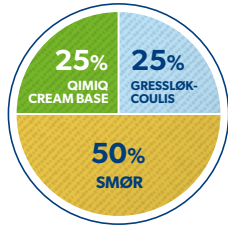
TILBEREDNING

1. Bland QimiQ Cream Base, selleri juice og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Bruk brunet smør eller tilsett aroma med noen dråper trøffelolje.

SMØRSAUS MED GRESSLØK



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 1 DEL gressløkcoulis
- 2 DELER smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 2,5 dl gressløkcoulis
- 500 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

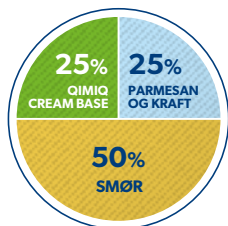
1. Bland QimiQ Cream Base, gressløkcoulis og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Lag gressløkcoulis med en Pacojet.



SMØRSAUS MED PARMESAN



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 1 DEL parmesan og kraft
- 2 DELER smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 1,75 dl grønnsakskraft
- 75 g parmesan
- 500 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

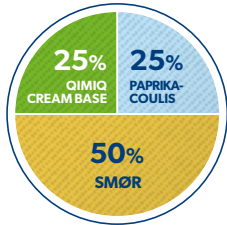
TILBEREDNING

1. Bland QimiQ Cream Base, grønnsakskraft, parmesan og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Passer godt til braserte tomater.

SMØRSAUS MED PAPRIKA



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 1 DEL paprikacoulis
- 2 DELER smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 2,5 dl paprikacoulis
- 500 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

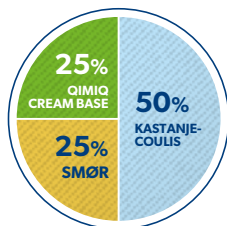
1. Bland QimiQ Cream Base, paprikacoulis og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Braser paprikaen i ovnen før du lager coulis.



SMØRSAUS MED KASTANJER



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 2 DELER kastanjecoulis
- 1 DEL smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 5 dl kastanjecoulis
- 250 g brunet smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

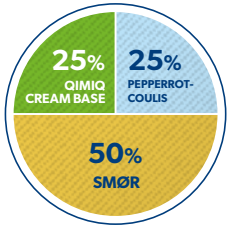
TILBEREDNING

1. Bland QimiQ Cream Base, kastanjecoulis og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilsett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Smak til med sherry eller portvin.

SMØRSAUS MED PEPPERROT



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 1 DEL pepperrotcoulis
- 2 DELER smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 2,5 dl pepperrotcoulis
- 500 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

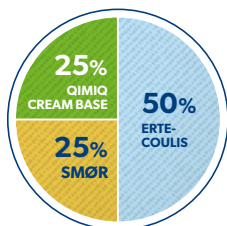
1. Bland QimiQ Cream Base, pepperrotcoulis og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilstett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Smak til med litt eddik.
Alternativ: Bruk wasabicoulis og riseddik.



SMØRSAUS MED ERTER



GRUNNOPPSKRIFT

- 1 DEL QimiQ Cream Base
- 2 DELER ertecoulis
- 1 DEL smør
- QiQ Base for smørsauser etter oppskrift



INGREDIENSER TIL 1 LITER

- 250 g QimiQ Cream Base
- 5 dl ertecoulis
- 250 g smør
- 65 g QiQ Base for smørsauser

TILBEREDNING

1. Bland QimiQ Cream Base, ertecoulis og QiQ Base for smørsauser med en visp, kok opp og trekk til side.
2. Tilstett smør og bland med en håndmikser eller visp.

TIPS

Lag med kikertcoulis, ras el hanout og sesamolje.



FRA PROFESJONELLE TIL PROFESJONELLE



QimiQ gir optimal tilberedningstid på kjøkkenet og er en konseptløsning for perfekt implementering av oppskrifter. Fordelingssystemet laget av QimiQs kokketeam fungerer som grunnoppskrift, mens du bestemmer konsistens, stabilitet og smak gjennom smaksbærere som smør, olje, fløte, kesam, kremost, mascarpone, frukt, grønnsaker, krydder, sukker osv.

Om det så er varme, kalde, søte eller salte retter du er på utkikk etter, tilbyr QimiQs oppskriftstilbud en rekke alternativer innen forretter, snacks, hovedretter og desserter.

STØTTE, WORKSHOPER OG INNOVASJON

Hvis du ønsker å implementere nye ideer på kjøkkenet eller i en meny, er interessert i kreative og tidseffektive tilberedningsideer, eller rett og slett ønsker mer effektiv kontroll over produksjon, tid og kostnader, har du kommet til riktig sted! QimiQs workshoper hjelper deg å forenkle kjøkkenhverdagen.

QIQ
BASE
FOR
BUTTER
SAUCE

DIN KONTAKT



Vital ernæring AS
Fagertunveien 64 • 1357 Bekkestua
Telefon: +47 22 52 33 00
firmapost@vitalernaering.no

www.QimiQ.no



FØLG OSS PÅ:

f /QimiQWorld

YouTube /MyQimiQChef