



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Gelingsicher
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 780 G

150 g Kristallzucker

70 g Kakaopulver

400 ml Wasser, lauwarm

140 g QimiQ Rahm-Basis

20 g Blatt Gelatine à 3 g

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Kakaopulver in warmes Wasser auflösen. Wichtig! es sollen keine Luftblasen entstehen! Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
2. QimiQ Classic und eingeweichten Gelatine in die Kakaomischung schmelzen und gut vermischen.
3. Glasur auf ca. 22° C runterkühlen und weiter verwenden.