



SCHOKOLADE GLASUR (LRN+WORKSHOP PFUNDS)



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 536 G

230 g

30 g Wasser

25 g Zucker

25 g Kakaopulver

40 g Glukosesirup

180 g Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

6 g Blatt Gelatine à 3 g

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Kakaopulver und Glukosesirup aufkochen und absieben.
2. Kuvertüre begeben, auflösen und gut vermischen.
3. Aufgelöste Gelatine zugeben und unterrühren.
4. Glasur abkühlen lassen und weiter verwenden.