



FRUIT MOUSSE DOME WITH QUINCE JELLY ROLL



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Kürzere Produktionszeiten
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Aufläufe bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	
400 g	Kuchenmehl
30 g	Backpulver
250 g	Zucker
240 g	Eigelb
25 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste
300 g	Rutherford and Meyer Quitten-Fruchtpaste
50 g	Wasser, lauwarm
125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
85 g	Zucker
150 g	Jogurt Nature
60 g	Perfect Puree Passionsfrucht
125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
85 g	Zucker
150 g	Upstate Farms saurer Rahm
70 g	Himbeerkonfitüre, kernlos

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language

language

11.content not maintained in this
language