



SCHOKOLADEMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

3 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

1.5 Liter Milch, 0.1 % Fett

50 ml Rum

500 g Zucker

1.5 kg Bitterschokolade, geschmolzen

ZUM DEKORIEREN

800 g Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. In einen Spritzbeutel füllen, in Gläser dressieren und gut durchkühlen lassen.
5. Mit Schokoladeflocken dekorieren.