



SCHOKOLADECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CREME

345 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

345 g QimiQ Rahm-Basis

110 g Zucker

110 Vollrahm

2.8 g Vanillearoma

80 g Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Sahne, Zucker, geschmolzene Schokolade und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.