



WEISSE SCHOKOLADE-PASSIONSFRUCHT-PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 3137 G

FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADEMousse

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

25 g Zucker

130 g Frischkäse

220 g Weisse Schokolade

FÜR DAS PASSIONSFRUCHTGELEE

400 g Passionsfruchtpüree

6 g Pektin

6 g Agar-Agar

FÜR DAS SCHOKOLADEEIS

200 g QimiQ Rahm-Basis

80 g Gelierzucker

150 ml Milch

300 g Schokolade

FÜR DEN PASSIONSFRUCHTESPUMA

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

150 g Saurer Halbrahm

50 ml Milch

200 g Passionsfruchtpüree

60 g Weisse Schokolade

FÜR DIE MILCHCRUMBLES

150 ml Pflanzenöl

50 g Butter

50 g Vollmilchpulver

FÜR DAS PASSIONSFRUCHTPAPIER

500 g Passionsfruchtpüree

10 g Pektin

ZUBEREITUNG

1. Für das weisse Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker und Frischkäse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und tiefkühlen.
5. Für das Passionsfruchtgelee: Passionsfruchtpüree mit Pektin und Agar-Agar aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.
6. Bei 80 °C verarbeiten.
7. Für das Schokoladeeis: Gelierzucker mit Milch auf 85 °C erhitzen, über die Schokolade gießen und mit QimiQ gut vermischen.
8. In einen Pacojetbecher füllen, bei -24 °C ca. 10 Stunden tiefkühlen und

pacossieren.

9. Für den Passionsfruchtespuma: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
10. In einen iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel hineindrehe und 30 Minuten kühlen.
11. Für die Milchcrumbles: Öl und Butter zusammen auf 150 °C erhitzen.
12. Milchpulver einrühren und karamellisieren (goldgelb).
13. Abseihen und 3 Stunden nachtrocknen.
14. Für das Passionsfruchtpapier: Passionsfruchtpüree mit Pektin aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
15. Dünn auf eine Silkmatte gießen und 24 Stunden bei 50 °C trocknen.