



ERDBEER-PFEFFERMINZ-MOUSSE FÜR TARTELETTES

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Gute Standfestigkeit
- Gute Vorbereitung möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 50 TARTELETTES

250 g , réfrigéré

125 g Fruchtpüree Erdbeere

125 g Topfen / Quark 20 % Fett

40 g Sucre

20 ml Pfefferminz Sirup

20 ml Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Die restlichen Zutaten beifügen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Das Mousse in die Tartelettes füllen, ausgarnieren und servieren.