HUG DESSERTTARTELETTES MIT MARMORIERTEM SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

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

15

INGRÉDIENTS POUR 60 TARTELETTES

250 g	, réfrigéré
150 ml	Lait
50 g	Sucre
125 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
125 g	Chocolat blanc, fondu
	Liköre (optional)

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in zwei Hälften teilen, in eine Hälfte die Dunkle und in die andere Hälfte die weiße Schokolade einrühren.
4. Die beiden Massen in einen Sritzsack füllen und in die Hug Desserttartelettes dressieren.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).