



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Gelingsicher
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



15



INGRÉDIENTS POUR 780 G

150 g Kristallzucker_Sucre cristallisé

70 g Poudre de cacao

400 ml Eau, tiède

140 g QimiQ Base crème

20 g

PRÉPARATION

1. Zucker und Kakaopulver in warmes Wasser auflösen. Wichtig! es sollen keine Luftblasen entstehen! Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
2. QimiQ Classic und eingeweichten Gelatine in die Kakaomischung schmelzen und gut vermischen.
3. Glasur auf ca. 22° C runterkühlen und weiter verwenden.