



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT PFIRSICHMARK

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g , réfrigéré

150 ml Lait

300 g Chocolat blanc, fondu (optional)

250 g Pfirsichkompott, abgetropft, réduit en purée

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Das weiße Schokolademousse mit dem Pfirsichmark schichtweise in die QimiQ Dessertgläser füllen und kühlen.