



BELGIAN CHOCOLATE CUP

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Nur ein Arbeitsschritt notwendig



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 2468 G

FÜR DAS ERDBEERMUSSE

500 g , réfrigéré
500 g Fruchtpüree Erdbeere
100 g Sucre
200 ml Crème entière

FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

500 g , réfrigéré
160 g Sucre
8 Jaune(s) d'œuf
100 ml Crème entière
400 g Schokolade 60 % Kakao, fondu

ZUM ANRICHTEN

Nougat Feuilletine
Erdbeer Semi-Confit
Schokoladebiskuitboden, gebacken, coupé en dés
Kakaogellee, fondu

PRÉPARATION

1. Für das Erdbeermousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Für das Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eidotter und Sahne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Temperierte Schokolade unterziehen.
3. Anrichten: Erdbeermousse in Gläser füllen, etwas Erdbeer Semi Confit und je 3 Biskuitwürfel darauf geben. Feuilletinekreise in die Gläser geben und Schokolademousse darauf streichen. Kühlen. Mit Kakaogellee abschließen und mit Gold Flakes dekorieren.