



SCHOKOLADE GLASUR (LRN+WORKSHOP PFUNDS)



QimiQ AVANTAGES

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 536 G

230 g

30 g Eau

25 g Sucre

25 g Poudre de cacao

40 g Glucosesirup

180 g Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

6 g

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Kakaopulver und Glukosesirup aufkochen und absieben.
2. Kuvertüre begeben, auflösen und gut vermischen.
3. Aufgelöste Gelatine zugeben und unterrühren.
4. Glasur aukühlen lassen und weiter verwenden.