



SCHOKOLADEPARFAIT SCHWARZ-WEISS AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMASSE

150 g QimiQ Base crème

150 g Chocolat noir, fondu

2 TL Sucre glace

150 g Crème entière, flüssig

FÜR DIE HELLE SCHOKOLADEMASSE

150 g QimiQ Base crème

150 g Chocolat blanc, fondu

2 cs Sucre glace

150 g Crème entière, flüssig

PRÉPARATION

1. Dunkle und helle Schokolademassen getrennt zubereiten. QimiQ Classic, Schokolade und Staubzucker mixen, flüssige Sahne unterrühren.
2. Die jeweilige Masse in einen 0,5 L Gourmet Whip füllen, schließen, eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln.
3. Die beiden Massen abwechselnd in eine Parfaitform dressieren und mindestens 8 Stunden gefrieren.
4. Vor dem Servieren das Parfait stürzen und nach Belieben dekorieren.