



SCHOKOLADECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



INGRÉDIENTS POUR 1000 G

FÜR DIE CREME

345 g , réfrigéré

345 g QimiQ Base crème

110 g Sucre

110 Crème fouettée 36 % graisse

2.8 g Vanillearoma

80 g Chocolat, fondu

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Zucker, geschmolzene Schokolade und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.