



SOUFFLIERTE SCHOKOLADECRÊPES



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



25



INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

FÜR DIE CRÊPES

80 g Poudre de cacao

40 g Sucre glace

50 g Farine

4 Stück Œuf(s)

380 ml Lait

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

50 g Sucre

2 Stück Œuf(s)

65 g Farine

PRÉPARATION

1. Aus Kakaopulver, Staubzucker, Mehl, Eier, Milch und Öl einen Crêpesteig herstellen und 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Crêpes zubereiten, auskühlen lassen und Kreise (Ø 15 cm) ausstechen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker und Eiern aufschlagen. Mehl unterziehen. Masse in die ausgekühlten Crêpes füllen und bei 220° C ca. 4 Minuten backen.