



PREMIX SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



INGRÉDIENTS POUR 1300 G

450 g

1 Blatt Gelatine à 1,5 g_Feuille de gélatine à 1,5 g

100 g Crème fouettée 36 % graisse

110 g Sucre

150 g Vollei(er)

150 g Beurre, flüssig

320 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

10 g Grand Marnier

PRÉPARATION

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Sahne, Zucker, Vollei, dunkle Schokolade und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Alkohol zügig einrühren.
5. Alle Zutaten mit einem Stabmixer vermischen.
6. In einen Vakuumbbeutel abfüllen.
7. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunter kühlen (am besten über Nacht).
8. Zu verwenden: Mischung aus dem Beutel in einen Mixer gießen. Für ca. 2 Minuten bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Für schnittfeste Kuchen - pro 100 g Fruchtpüree, 2.5 g Gelatine verwenden.
10. Für Mousse - pro 100 g Fruchtpüree, 1.25 g Gelatine verwenden.
11. Für Parfait - keine Gelatine erforderlich.