



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE FRANZÖSISCH

QimiQ AVANTAGES



10



INGRÉDIENTS POUR 1 KG

300 g , réfrigéré

75 g Sucre

100 g Vollei(er)

280 ml Crème fouettée 36% de matière grasse

60 g Beurre, fluësig

300 g , fluësig

1 pincée Sel

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Sahne und Butter langsam unterröhren und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen und eine Prise Salz dazumischen.