



MOZART-MOUSSE

QimiQ AVANTAGES



Tipps

Die Mousse eignet sich perfekt als Füllung für Tartelettes oder als „Mozart“- Komponente für Ihr Dessert.

INGRÉDIENTS POUR 1 LITER

400 g

120 g Praliné

120 g Marzipan_Pâte d'amandes

160 g Milch 3,5 % Fett

250 g Crème entière

25 g Monin Pistaziensirup

PRÉPARATION

1. Nougat und Marzipan zusammen mit der Milch, der Sahne und dem Pistaziensirup in einem Topf erwärmen und schmelzen.
2. QimiQ Whip Schokolade dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Diese direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller, in Gläser oder in Tartelettes dressieren.