



# ESPRESSOMOUSSE

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**180 ml** Café express, réfrigéré

**50 g** Sucre

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

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Espresso und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.