



MANGOSCHNITTE

QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



15



INGRÉDIENTS POUR 1205 G

350 g , réfrigéré

300 g

250 g Crème entière

100 g Sucre

15 g

40 g Eau

150 g fond de biscuit au chocolat

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Sahne und Zucker dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen).
3. Eingeweichte Gelatine in 60° heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Backrahmen geben und die Masse darauf füllen. Gut durchkühlen.
5. Portionieren und beliebig dekorieren.