



CHOCOLATE MOCCACINO



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

500 g , non réfrigéré

300 ml Lait

PLUS PRO PORTION:

Trinkschokolade

Milchschaum

1 TL Coupeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Heiße Schokolade in ein Glas füllen, Milchschaum darauf geben und QimiQ Whip Schokoladetopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.