



# SCHOKOLADE GLASUR (LRN+WORKSHOP PFUNDS)



## QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 536 G

<b>230 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>30 g</b>	Wasser
<b>25 g</b>	Zucker
<b>25 g</b>	Kakaopulver
<b>40 g</b>	Glucosesirup
<b>180 g</b>	Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao
<b>6 g</b>	Blatt Gelatine à 3 g

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Kakaopulver und Glukosesirup aufkochen und absieben.
2. Kuvertüre begeben, auflösen und gut vermischen.
3. Aufgelöste Gelatine zugeben und unterrühren.
4. Glasur aukühlen lassen und weiter verwenden.