



SCHOKOLADECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CREME

345 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

345 g QimiQ Classic

110 g Zucker

110 Schlagobers 36 % Fett

2.8 g Vanillearoma

80 g Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Zucker, geschmolzene Schokolade und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.