



PACOJET - RÄUCHERLACHSMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

150 g QimiQ Whip Konditorcreme

300 g Lachs, geräuchert, gewürfelt

70 ml Fischfond

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut mixen.
2. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.