



# MOZART-MOUSSE

QimiQ **BENEFITS**



## Tips

Die Mousse eignet sich perfekt als Füllung für Tartelettes oder als „Mozart“-Komponente für Ihr Dessert.

## INGREDIENTS FOR 1 LITRE

<b>400 g</b>	QimiQ Whip Chocolate
<b>120 g</b>	Nougat
<b>120 g</b>	Marzipan (almond paste)
<b>160 g</b>	Milch 3,5 % Fett
<b>250 g</b>	Cream 36 % fat
<b>25 g</b>	Monin Pistaziensirup

## METHOD

1. Nougat und Marzipan zusammen mit der Milch, der Sahne und dem Pistaziensirup in einem Topf erwärmen und schmelzen.
2. QimiQ Whip Schokolade dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Diese direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller, in Gläser oder in Tartelettes dressieren.