



# ROSEN-HIMBEER-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Remonte fortement le volume
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**3 g** Eau de rose

**200 g** Purée de framboise

**200 g** Chocolat blanc, fondu

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Rosenwasser und Fruchtpüree dazumischen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterheben und gut durchkühlen.