



# CHOCOLATE AND CREAM TARTELETTES

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 30 TARTELETTES

### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**250 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**150 ml** Lait

**50 g** Sucre

Liqueur (optional)

### FOR THE CHANTILLY CREAM

**300 g** QimiQ Whip

**30 g** Sucre

## PRÉPARATION

1. For the chocolate mousse, lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth and ensure that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the milk and sugar and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved. Fold in the luke warm chocolate and chill for approx. 1 hour.
3. For the chantilly cream, whip the cold QimiQ whip and sugar at top speed until the required volume has been achieved.
4. Pipe the chocolate mousse into the tartelettes, top with a rosette of chantilly cream and chill before serving.