



GEBACKENE SCHOKOLADETOPPING



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 797 G

502 g	QimiQ Base crème
100 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
28 g	Poudre de cacao
45 g	Beurre
71 g	Sucre
35 ml	Amaretto
16 g	Blanc d'œuf en poudre

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Schokolade, Kakaopulver, Butter, Zucker und Likör auf 75° C unter ständigem Rühren erwärmen.
2. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
3. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
4. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundene Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.