



# HUG DESSERTTARTELETTES MIT MARMORIERTEM SCHOKOLADEMOUSSE

## 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
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Économie de temps et de ressources
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 60 TARTELETTES

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**150 ml** Lait

**50 g** Sucre

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

**125 g** Chocolat blanc, fondu

Liqueur (optional)

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in zwei Hälften teilen, in eine Hälfte die Dunkle und in die andere Hälfte die weiße Schokolade einrühren.
4. Die beiden Massen in einen Sritzsack füllen und in die Hug Desserttartelettes dressieren.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).