



# KAKAOGLASUR

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Contient tous les avantages précieux du lait
- Réussite assurée
- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 780 G

**150 g** Sucre cristallisé

**70 g** Poudre de cacao

**400 ml** Eau, tiède

**140 g** QimiQ Base crème

**20 g** Feuille(s) de gélatine à 3 g

## PRÉPARATION

1. Zucker und Kakaopulver in warmes Wasser auflösen. Wichtig! es sollen keine Luftblasen entstehen! Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
2. QimiQ Classic und eingeweichten Gelatine in die Kakaomischung schmelzen und gut vermischen.
3. Glasur auf ca. 22° C runterkühlen und weiter verwenden.