



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT PFIRSICHMARK

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
- Économie de temps et de ressources
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

150 ml Lait

300 g Chocolat blanc, fondu (optional)

250 g Pêches, en conserve et égouttées, réduit en purée

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Das weiße Schokolademousse mit dem Pfirsichmark schichtweise in die QimiQ Dessertgläser füllen und kühlen.