



SCHOKOLADEMOUSSE (QW)

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

Conseils

Anstelle von Chili könnte man auch fein gehackte Minze nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Whip , réfrigéré

150 ml Lait, 0,1% de matière grasse

5 ml Rhum

50 g Sucre

pincée Piment en poudre

150 g Chocolat noir, fondu

ZUM DEKORIEREN

Coupeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Rum, Zucker und Chilipulver zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Schluss geschmolzene Schokolade einrühren.
4. In einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
5. Mit Schokoladeflocken dekorieren.