



BELGIAN CHOCOLATE CUP

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Que besoin d'une étape de préparation



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 2468 G

FÜR DAS ERDBEERMUSSE

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

500 g Purée de fruit fraise

100 g Sucre

200 ml Crème entière

FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

160 g Sucre

8 Jaune(s) d'œuf

100 ml Crème entière

400 g Chocolat (60 % de cacao), fondu

ZUM ANRICHTEN

Nougat Feuilletine

Fraise Semi-Confit

Fond de biscuit au chocolat, cuit, coupé en dés

Gelée de cacao, fondu

PRÉPARATION

1. Für das Erdbeermousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Für das Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eidotter und Sahne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Temperierte Schokolade unterziehen.
3. Anrichten: Erdbeermousse in Gläser füllen, etwas Erdbeer Semi Confit und je 3 Biskuitwürfel darauf geben. Feuilletinekreise in die Gläser geben und Schokolademousse darauf streichen. Kühlen. Mit Kakaogelée abschließen und mit Gold Flakes dekorieren.