



SCHOKOLADE GLASUR (LRN+WORKSHOP PFUNDS)



QimiQ AVANTAGES

- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 536 G

230 g QimiQ Sauce Base

30 g Eau

25 g Sucre

25 g Poudre de cacao

40 g Sirop de glucose

180 g Couverture de chocolat noir

6 g Feuille(s) de gélatine à 3 g

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Kakaopulver und Glukosesirup aufkochen und absieben.
2. Kuvertüre begeben, auflösen und gut vermischen.
3. Aufgelöste Gelatine zugeben und unterrühren.
4. Glasur aukühlen lassen und weiter verwenden.