



# SCHOKOLADEPARFAIT SCHWARZ-WEISS AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMASSE

**150 g** QimiQ Base crème

**150 g** Chocolat noir, fondu

**2 cc** Sucre glace

**150 g** Crème entière, liquide

### FÜR DIE HELLE SCHOKOLADEMASSE

**150 g** QimiQ Base crème

**150 g** Chocolat blanc, fondu

**2 cs** Sucre glace

**150 g** Crème entière, liquide

## PRÉPARATION

1. Dunkle und helle Schokolademassen getrennt zubereiten. QimiQ Classic, Schokolade und Staubzucker mixen, flüssige Sahne unterrühren.
2. Die jeweilige Masse in einen 0,5 L Gourmet Whip füllen, schließen, eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln.
3. Die beiden Massen abwechselnd in eine Parfaitform dressieren und mindestens 8 Stunden gefrieren.
4. Vor dem Servieren das Parfait stürzen und nach Belieben dekorieren.