



SCHOKOLADECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

FÜR DIE CREME

345 g QimiQ Whip , réfrigéré

345 g QimiQ Base crème

110 g Sucre

110 Crème fouettée 36 % graisse

2.8 g Arôme de vanille

80 g Chocolat, fondu

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Zucker, geschmolzene Schokolade und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.