



# SOUFFLIÉE SCHOKOLADECRÊPES



## QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Remonte fortement le volume
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

### FÜR DIE CRÊPES

**80 g** Poudre de cacao

**40 g** Sucre glace

**50 g** Farine

**4 pièce(s)** Œuf(s)

**380 ml** Lait

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

**50 g** Sucre

**2 pièce(s)** Œuf(s)

**65 g** Farine

## PRÉPARATION

1. Aus Kakaopulver, Staubzucker, Mehl, Eier, Milch und Öl einen Crêpesteig herstellen und 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Crêpes zubereiten, auskühlen lassen und Kreise (Ø 15 cm) ausstechen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker und Eiern aufschlagen. Mehl unterziehen. Masse in die ausgekühlten Crêpes füllen und bei 220° C ca. 4 Minuten backen.