



PREMIX MANGOMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
1	Feuille(s) de gélatine à 3 g
110 g	Sucre
150 g	Œuf(s) complet(s)
15 g	Jus d'un citron, frais
150 g	Beurre, liquide
320 g	

PRÉPARATION

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, frischen Zitronensaft und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Mangopüree zügig einrühren.
5. Alle Zutaten mit einem Stabmixer vermischen.
6. In einen Vakuumbutel abfüllen.
7. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunter kühlen (am besten über Nacht).
8. Zu verwenden: Mischung aus dem Beutel in einen Mixer gießen. Für ca. 2 Minuten bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Für schnittfeste Kuchen - pro 100 g Fruchtpüree, 2.5 g Gelatine verwenden.
10. Für Mousse - pro 100 g Fruchtpüree, 1.25 g Gelatine verwenden.
11. Für Parfait - keine Gelatine erforderlich.