



PREMIX PASSIONSFRUCHTMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1050 G

450 g	QimiQ Whip
2	Feuille(s) de gélatine à 3 g
110 g	Sucre
150 g	Œuf(s) complet(s)
20 g	Liqueur de noix de coco
150 g	Beurre, liquide
160 g	Purée de fruits de la passion

PRÉPARATION

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, Likör und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Passionsfruchtpüree zügig einrühren.
5. Alle Zutaten mit einem Stabmixer vermischen.
6. In einen Vakuumbbeutel 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.