



# PREMIX ZITRONENMOUSSE

## QimiQ AVANTAGES

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1030 G

<b>450 g</b>	QimiQ Whip
<b>1</b>	Feuille(s) de gélatine à 3 g
<b>110 g</b>	Sucre
<b>150 g</b>	Œuf(s) complet(s)
<b>160 g</b>	Jus d'un citron, frais
<b>150 g</b>	Beurre, liquide
<b>8 g</b>	Zeste de citron, frais

## 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. Zitronenschale 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.