



PREMIX PANNA COTTA MOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1200 G

450 g QimiQ Whip

3 Feuille(s) de gélatine à 3 g

320 g Crème fouettée 36% de matière grasse

110 g Sucre

30 g Sucre vanillé

120 g Beurre, liquide

150 g Blanc(s) d'œuf, fouetté

PRÉPARATION

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Sahne, Zucker, Vanillezucker und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Geschlagenes Eiweiß zügig einrühren.
5. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen.
6. In einen Vacuumbeutel 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.