



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT PRALINEN VON DER TONKABOHNIE MIT ZWETSCHKENSORBET



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



50



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTION

450 g QimiQ Whip , réfrigéré
320 g Chocolat blanc
150 g Beurre
150 g Œuf(s) complet(s)
1 cl Grand Marnier
80 ml Crème fouettée 36% de matière grasse
20 g Sucre

170 g
50 g
100 ml Eau
10 g

60 g QimiQ Base crème
120 ml Crème fouettée 36% de matière grasse
6 g Poudre de cacao
150 g Chocolat noir (40-60% de cacao)
, selon le goût

100 g Poudre de cacao
50 Sucre

50 g Beurre,
50 g Sucre brun
50 g Pistaches, haché
35 g Farine de blé T40
8 g Poudre de cacao
pincée Sel

250 g QimiQ Base crème
900 g Quetsches,
110 g Sucre gélifiant
2 g Cardamome, moulues
2 g Cannelle, moulues
3 g Sucre vanillé
15 ml Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language

5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language