



WARMER SCHOKOLADENESPUMA

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

450 g QimiQ Sauce Base

100 ml Crème, 30% de matière grasse

50 g Sucre

25 g Cognac

350 g

80 g Jaune(s) d'œuf

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen.
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und so lange umrühren, bis sich die Schokolade zur Gänze aufgelöst hat.
3. Die Schokoladenmasse in eine iSi Thermoflasche einfüllen und mit einer Kapsel aufschäumen.