



# 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.