



SCHOKOLADETRÄNE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SCHOKOLADETRÄNE

150 g chocolat, noir, foncé

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g chocolat, noir, blanc

30 g Sucre

250 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für die Schokoladeträne Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Stabile Folie (z.B. Overheadfolie) in 4 à 4 x 25 cm Streifen schneiden, mit etwas Abstand parallel auf das Backpapier legen.
2. Folienstreifen mit Hilfe einer Winkelpalette dünn mit Kuvertüre bestreichen. Kuvertüre ca. 10 Minuten antrocknen lassen.
3. Folienstreifen vorsichtig anheben und mit der Schokoladenseite nach innen zu Tränen formen. Die Enden zusammendrücken und mit je 1 Büroklammer befestigen. Die Schokoladetränen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder Tablett setzen und im Kühlschrank erstarren lassen.
4. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Kuvertüre und Zucker dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen, die Tränen damit füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Schokoladetränen auf Dessertteller setzen. Büroklammern und Folienstreifen vorsichtig entfernen. Nach Belieben mit Beeren und Schokospäne garnieren.