



CHOCOLATE MOCCACINO



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Bonne stabilité
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

500 g QimiQ Whip Chocolat, non réfrigéré

300 ml Lait

PLUS PRO PORTION:

Chocolat à boire

Mousse de lait

1 cc Coupeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Whip Schokolade mit Milch gut verrühren.
2. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Heiße Schokolade in ein Glas füllen, Milchschaum darauf geben und QimiQ Whip Schokoladetopping aufdressieren. Mit Schokoflocken bestreuen.