



# BELGIAN CHOCOLATE CUP

## QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Nur ein Arbeitsschritt notwendig



25



medio

## INGREDIENTI PER 2468 G

### FÜR DAS ERDBEERMUSSE

**500 g** QimiQ Whip,  
**500 g** Purè di frutta fragola  
**100 g** Zucchero  
**200** Panna, 36 % di grassi

### FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

**500 g** QimiQ Whip,  
**160 g** Zucchero  
**8** Tuorlo d'uovo  
**100** Panna, 36 % di grassi  
**400 g** Cioccolato (60 % de cacao),

### ZUM ANRICHTEN

Nougat Feuilletine  
Fragola Semi-Confit  
Pan di Spagna con cioccolato, cotto,  
Gelatina di cacao,

## PREPARAZIONE

1. Für das Erdbeermousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Für das Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eidotter und Sahne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Temperierte Schokolade unterziehen.
3. Anrichten: Erdbeermousse in Gläser füllen, etwas Erdbeer Semi Confit und je 3 Biskuitwürfel darauf geben. Feuilletinekreise in die Gläser geben und Schokolademousse darauf streichen. Kühlen. Mit Kakaogellee abschließen und mit Gold Flakes dekorieren.