



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.