



# SCHOKOLADE GLASUR (LRN+WORKSHOP PFUNDS)



## QimiQ VANTAGGI

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 536 G

**230 g** QimiQ Sauce Base

**30 g** Aqua

**25 g** Zucchero

**25 g** Cacao in polvere

**40 g** Sciroppo di glucosio

**180 g** Copertura di cioccolato semi-amaro

**6 g** Foglia di gelatina à 3 g

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Kakaopulver und Glukosesirup aufkochen und absieben.
2. Kuvertüre begeben, auflösen und gut vermischen.
3. Aufgelöste Gelatine zugeben und unterrühren.
4. Glasur aukühlen lassen und weiter verwenden.