



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.