



SCHOKOLADECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

FÜR DIE CREME

345 g QimiQ Whip,

345 g QimiQ Classic

110 g Zucchero

110

2.8 g Aroma di vaniglia

80 g Cioccolato,

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schlagobers, Zucker, geschmolzene Schokolade und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.