



SOUFFLIERTE SCHOKOLADECRÊPES



QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



25



semplicement

INGREDIENTI PER 24

FÜR DIE CRÊPES

80 g Cacao in polvere

40 g Zucchero a velo

50 g Farina

4 Stück Uovo (Uova)

380 Latte

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Vaniglia,

50 g Zucchero

2 Stück Uovo (Uova)

65 g Farina

PREPARAZIONE

1. Aus Kakaopulver, Staubzucker, Mehl, Eier, Milch und Öl einen Crêpesteig herstellen und 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Crêpes zubereiten, auskühlen lassen und Kreise (Ø 15 cm) ausstechen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker und Eiern aufschlagen. Mehl unterziehen. Masse in die ausgekühlten Crêpes füllen und bei 220° C ca. 4 Minuten backen.