



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained



INGREDIENTI PER 10

300 g	QimiQ Sauce Base
1	Aceto
200 g	Burro,
3	Tuorlo d'uovo
1.2 g	
2 g	Essenza di vaniglia
400 g	Farina,
8 g	
3	Bianco dell'uovo
250 g	Zucchero a velo
1	Sale
250 g	QimiQ Whip
80	Latte
50 g	Zucchero
2 cl	Rum
170 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao)

PREPARAZIONE

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Milch,Zucker und Rum dazugeben. Masse so lange auf höchster Stufe aufschlagen, bis das gewünschte Volumen erreicht wird.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. In einen Spritzsack füllen und auf die Emojis dressieren.