



PRE MIX HEIDELBEERMUSSE

QimiQ VANTAGGI

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



sempliment

INGREDIENTI PER 1050 G

450 g	QimiQ Whip
2	Foglia di gelatina à 3 g
110 g	Zucchero
150 g	Uovo intero
20 g	Liquore alla noce di cocco
150 g	Burro, flüssig
160 g	Purè di frutta frutto della passione

PREPARAZIONE

1. Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, Likör und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelantine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Passionsfruchtpüree zügig einrühren.
5. Alle Zutaten mit einem Stabmixer vermischen.
6. In einen Vakuumbbeutel abfüllen.
7. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunter kühlen (am besten über Nacht).
8. Zu verwenden: Mischung aus dem Beutel in einen Mixer gießen. Für ca. 2 Minuten bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Für schnittfeste Kuchen - pro 100 g Fruchtpüree, 2.5 g Gelatine verwenden.
10. Für Mousse - pro 100 g Fruchtpüree, 1.25 g Gelatine verwenden.
11. Für Parfait - keine Gelatine erforderlich.