



PRE MIX HEIDELBEERMUSSE

QimiQ VANTAGGI

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



semplicement

INGREDIENTI PER 1300 G

450 g QimiQ Whip

1 Foglia di gelatina di 1,5 g

100 g

110 g Zucchero

150 g Uovo intero

150 g Burro, flüssig

320 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

10 g Grand Marnier

PREPARAZIONE

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Sahne, Zucker, Vollei, dunkle Schokolade und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Alkohol 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.