



# PREMIX GRÜNTEEMOUSSE

## QimiQ VANTAGGI

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Qualität



10



sempliment

## INGREDIENTI PER 1200 G

<b>450 g</b>	QimiQ Whip
<b>3</b>	Foglia di gelatina à 3 g
<b>320 g</b>	
<b>110 g</b>	Zucchero
<b>150 g</b>	Uovo intero
<b>120 g</b>	Burro, flüssig
<b>30 g</b>	Tè verde in polvere
<b>15 g</b>	Succo di limone,

## PREPARAZIONE

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Sahne, Zucker, Vollei und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und zur QimiQ Masse geben. Anschließend das Grünteepulver und den frischen Zitronensaft zügig einrühren.
5. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen.
6. In einen Vacuumbeutel 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.