



# PREMIX PANNA COTTA MOUSSE

## QimiQ VANTAGGI

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



semplicement

## 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>30 g</b>	Zucchero vanigliato
<b>120 g</b>	Burro, flüssig
<b>150 g</b>	Bianco dell'uovo,

## PREPARAZIONE

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