



WARMER SCHOKOLADENESPUMA

QimiQ **VANTAGGI**



INGREDIENTI PER 10

450 g	QimiQ Sauce Base
100	Panna, 30% di grassi
50 g	Zucchero
25 g	Brandy
350 g	
80 g	Tuorlo d'uovo

PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen. QimiQ Saucenbasis mit der Sahne, Zucker, Eidotter und Weinbrand auf 50°C erwärmen.
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und so lange umrühren, bis sich die Schokolade zur Gänze aufgelöst hat.
3. Die Schokoladenmasse in eine iSi Thermoflasche einfüllen und mit einer Kapsel aufschäumen.