



ESPRESSOMOUSSE

QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 15

250 g QimiQ Whip,

180 Espresso,

50 g Zucchero

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

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Espresso und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.