



PREMIX SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ BENEFITS

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



easy

INGREDIENTS FOR 1300 G

450 g	QimiQ Whip
1	Sheet(s) of gelatine, 1.5 g each
100 g	Whipping cream 36 % fat
110 g	Sugar
150 g	Whole egg(s)
150 g	Butter, fluid
320 g	Dark chocolate (40-60 % cocoa), melted
10 g	Grand Marnier

METHOD

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.