



PREMIX GRÜNTEEMOUSSE

QimiQ BENEFITS

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Qualität



10



easy

INGREDIENTS FOR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
3	Gelatin sheets à 3 g
320 g	Whipping cream 36 % fat
110 g	Sugar
150 g	Whole egg(s)
120 g	Butter, fluid
30 g	Green tea powder
15 g	Lemon juice, fresh

METHOD

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.