



PREMIX PANNA COTTA MOUSSE

QimiQ BENEFITS

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



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
30 g	Vanilla sugar
120 g	Butter, fluid
150 g	Egg white(s), beaten

METHOD

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.