



# GRUNDMASSE MOUSSE OHNE EI

QimiQ **BENEFITS**



## INGREDIENTS FOR 1 KG

**520 g** QimiQ Whip

**120 g** Sugar

**160 g** Butter or margarine

**200 ml**

## METHOD

1. QimiQ Whip, Zucker, Butter/Margarine und Milch/Sahne in einem Topf vermischen.
2. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen. Anschließend vom Herd nehmen.
3. In Vakuumbbeutel abfüllen.
4. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunter kühlen (am besten über Nacht).