



MOZART-MOUSSE

QimiQ **BENEFITS**



Tips

Die Mousse eignet sich perfekt als Füllung für Tartelettes oder als „Mozart“-Komponente für Ihr Dessert.

INGREDIENTS FOR 1 2 PINTS

400 g	QimiQ Whip Chocolate
120 g	Nougat
120 g	Marzipan
160 g	Milch 3,5 % Fett
250 g	Heavy cream 36 % fat
25 g	Monin Pistaziensirup

METHOD

1. Nougat und Marzipan zusammen mit der Milch, der Sahne und dem Pistaziensirup in einem Topf erwärmen und schmelzen.
2. QimiQ Whip Schokolade dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Diese direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller, in Gläser oder in Tartelettes dressieren.