



QimiQ Premix Folder





PREMIX SCHOKOLADEMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1300 G

450 g	QimiQ Whip
1	Blatt Gelatine à 1,5 g
100 g	Schlagobers 36 % Fett
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
150 g	Butter, flüssig
320 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
10 g	Grand Marnier

ZUBEREITUNG

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 Vakuumbutel 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.



PREMIX PANNA COTTA MOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
3	Blatt Gelatine à 3 g
320 g	Schlagsahne 36 % Fett
110 g	Zucker
30 g	Vanillezucker
120 g	Butter, flüssig
150 g	Eiweiß, geschlagen

ZUBEREITUNG

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.



PREMIX HEIDELBERMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
1	Blatt Gelatine à 3 g
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
15 g	Zitronensaft, frisch
150 g	Butter, flüssig
320 g	Heidelbeerpüree

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, frischen Zitronensaft und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Heidelbeerpüree 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.



PREMIX HIMBEERMUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
1	Blatt Gelatine à 3 g
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
10 g	Vanillezucker
150 g	Butter, flüssig
320 g	Himbeerpüree

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, Vanillezucker und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Himbeerpüree 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 Fruchtピューree, 2.5 g Gelatine verwenden.
10. Für Mousse - pro 100 g Fruchtピューree, 1.25 g Gelatine verwenden.
11. Für Parfait - keine Gelatine erforderlich.



PREMIX ZITRONENMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1030 G

450 g	QimiQ Whip
1	Blatt Gelatine à 3 g
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
160 g	Zitronensaft, frisch
150 g	Butter, flüssig
8 g	Zitronenschale, frisch

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, frischen Zitronensaft und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Zitronenschale 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.



PREMIX MANGOMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
1	Blatt Gelatine à 3 g
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
15 g	Zitronensaft, frisch
150 g	Butter, flüssig
320 g	Mangopüree

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, frischen Zitronensaft und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen. Mangopüree 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.



PREMIX PASSIONSFRUCHTMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Immer gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1050 G

450 g	QimiQ Whip
2	Blatt Gelatine à 3 g
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
20 g	Kokosnusslikör
150 g	Butter, flüssig
160 g	Passionsfruchtpüree

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. QimiQ Whip, Zucker, Vollei, Likör und die flüssige Butter in einem Topf vermischen.
3. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und der QimiQ Mischung beimengen.
Passionsfruchtpüree 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.



PREMIX GRÜNTEEMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Qualität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1200 G

450 g	QimiQ Whip
3	Blatt Gelatine à 3 g
320 g	Schlagsahne 36 % Fett
110 g	Zucker
150 g	Vollei(er)
120 g	Butter, flüssig
30 g	Grünteepulver
15 g	Zitronensaft, frisch

ZUBEREITUNG

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.



PREMIX SELLERIEMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1330 G

500 g	QimiQ Whip
2	Blatt Gelatine à 3 g
500 g	Knollensellerie
60 g	Gemüsefond, reduziert
80 g	Butter, flüssig
80 g	Nussöl
	Salz
	Cayennepfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
100 g	Schwarze Nüsse, in Würfel geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sellerieknolle in Würfel schneiden und gut dämpfen.
3. QimiQ Whip, gedämpften Sellerie, Gemüsefond, flüssige Butter, Nussöl und Gewürze gut vermischen.
4. Eingeweichte Gelatine in einem Topf schmelzen lassen und unter die QimiQ-Mischung rühren.
5. Zum Schluss die schwarzen Nüsse zugeben und gut vermischen.
6. Über Nacht gut durchkühlen.
7. Am nächsten Tag in einer Küchenmaschine für ca. 2 Minuten aufschlagen und abfüllen.