



# DAS QIMIQ DESSERT-KONZEPT

Seit mehr als fünfzehn Jahren steht QimiQ für eine frische, natürliche Küche. Für die Gastronomie haben wir nun zusammen mit Profi-Köchen ein neues Dessert-Konzept entwickelt, bei dem Gelingsicherheit, Vielfalt und Optimierung der Produktionszeiten in der Küche im Vordergrund stehen.

Der Gast von heute legt den Fokus verstärkt auf das Dessert. Er erwartet mehr als austauschbare Nachspeisen auf Pulver- oder Pflanzenölbasis. Er wünscht sich qualitativ hochwertige Gerichte und diese handgemacht.

Mit dem QimiQ Dessert-Konzept bieten wir Gastronomie, Hotellerie und Catering ein maßgeschneidertes Produkt, welches eigenproduzierte Qualität, Kreativität, Flexibilität, Gelingsicherheit und logistische Optimierung der Produktionszeiten in den Mittelpunkt stellt.

Das Konzept versteht sich als Leitfaden für eine leichte Umsetzung von einfachen, schnellen, krea-

tiven und innovativen Rezepturen mit fünf wesentlichen Vorteilen:

## **DIE FÜNF BAUSTEINE VOM QIMIQ DESSERT-KONZEPT:**

- 1)** Vier Basisrezepturen ermöglichen unendlich viele Abwandlungen.
- 2)** Gelingsicherheit ist durch den Einsatz des angegebenen QimiQ Prozentsatzes garantiert.
- 3)** Unterschiedliche optische Varianten und Präsentationen sind möglich.
- 4)** Sie selbst als Profi-Koch bestimmen Geschmack, Kreativität und Vielseitigkeit der Gerichte.
- 5)** Optimierung der Produktionszeiten in der Küche und verbesserte Planung der Diensterteilung.

*„Der erste Eindruck zählt, der letzte Eindruck bleibt.“*

**Ihr QimiQ Culinary Team**



# KREIEREN SIE IHR EIGENES REZEPT!

Ihrer Kreativität und Ihren handwerklichen Fähigkeiten gilt die Aufmerksamkeit beim neuen Dessert-Konzept von QimiQ. Sie bestimmen Geschmack, Struktur und Zusammensetzung eines jeden Rezepts. Als Profi-Koch verleihen Sie den Gerichten einen unverwechselbaren Charakter. Wir von QimiQ stellen dazu anhand einer Teileliste die Basis bereit.

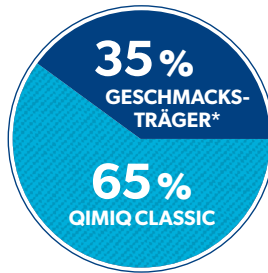
## KONZEPT

GLÄSER-  
DESSERT



## KONZEPT

STICHFESTE  
KONSISTENZ



## KONZEPT

ROULADEN-  
FÜLLUNG



## KONZEPT

SCHNITTFESTE  
KONSISTENZ



\*flüssig, halbfest, fest

Die Festigkeit Ihrer Desserts steuern Sie durch die Zugabe von flüssigen, halbfesten oder festen Zutaten. Zucker und Gewürze können individuell, je nach Belieben, beigegeben werden.

### FLÜSSIGE KOMPONENTEN

Milch, Schlagsahne, Kokosmilch,  
verschiedene Fruchtpürees

### HALBFESTE KOMPONENTEN

Joghurt, Sauerrahm,  
Crème fraîche

### FESTE KOMPONENTEN

Mascarpone, Frischkäse, Topfen,  
Schokolade, Butter

Mit dem QimiQ Dessert-Konzept können Sie die unterschiedlichsten Nachspeisen in kurzer Zeit zubereiten. Die QimiQ Teileliste garantiert die Gelingsicherheit der Rezepturen.

*„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:  
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“*

– Oscar Wilde –

# INHALTSVERZEICHNIS



- 2 Einleitung
- 3 Kreieren Sie Ihr eigenes Rezept
- 4 Inhaltsverzeichnis
- 5 KONZEPT: Gläser-Dessert
- 7 KONZEPT: Stichfeste Konsistenz
- 9 KONZEPT: Rouladen-Füllung
- 11 KONZEPT: Schnittfeste Konsistenz
- 13 KONZEPT: Backen
- 15 KONZEPT: QimiQ Whip Schokolade
- 17 KONZEPT: QimiQ Whip Vanille
- 19 KONZEPT: QimiQ Whip Kaffee

# DESSERT-WORKSHOP

MEHR INSPIRATION, MEHR KREATIVITÄT

Melden Sie sich jetzt an:  
Tel.: +43 (0) 6229 3483-0  
E-Mail: [rd@QimiQ.com](mailto:rd@QimiQ.com)



# MANGO- KOKOS-CREME

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 500 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 160 g** Zucker
- 150 ml** Kokosmilch
- 250 g** Mascarpone
- 360 g** Fruchtpüree Mango, tiefgekühlt

## ZUM DEKORIEREN

Mangostückchen

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Mangostückchen dekorieren.



## KONZEPT GLÄSER-DESSERT



\*flüssig, halbfest, fest

## WALDBEER- HOLUNDER-CREME

### ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 500 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 160 g** Zucker
- 350 g** Fruchtpüree Waldbeere, tiefgekühlt
- 150 ml** Holunderblütensirup
- 200 g** Joghurt
- 1** Zitrone, Saft davon

### ZUM DEKORIEREN

Waldbeeren



1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Waldbeeren dekorieren.

## SAUERRAHM- CASSIS-CREME

### ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 500 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 160 g** Zucker
- 300 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 250 g** Fruchtpüree Johannisbeere, tiefgekühlt
- 150 g** Topfen
- 1** Zitrone, Saft davon

### ZUM DEKORIEREN

Heidelbeeren



1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Heidelbeeren dekorieren.

## PANNA COTTA

### ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 ml** Schlagsahne 36 % Fett
- 80 g** Zucker
- 2** Vanilleschoten

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schlagsahne, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschoten dazumischen.
3. Masse in Gläser füllen und mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.



## KONZEPT

STICHFESTE  
KONSISTENZ



\*flüssig, halbfest, fest

## ERDBEERTÖRTCHEN

### ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

#### FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

<b>200 g</b>	Eier
<b>120 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>60 g</b>	Mehl
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl

#### FÜR DIE ERDBEERCREME

<b>500 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>180 g</b>	Erdbeerpüree

<b>15 g</b>	Vanillezucker
<b>70 g</b>	weiße Schokolade

#### FÜR DIE ZITRONENCREME

<b>500 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>250 g</b>	griechisches Joghurt
<b>60 g</b>	Zucker
<b>1</b>	Zitrone, Saft davon

#### FÜR DAS ERDBEERGELEE

<b>3 Blatt</b>	Gelatine
<b>300 g</b>	Erdbeerpüree

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver unterheben. Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 8–10 Minuten backen. Aus dem ausgekühlten Biskuit 10 Ringe ausstechen.
3. Für die Erdbeercreme: QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeerpüree und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Geschmolzene Schokolade dazumischen. Die Ringe halb befüllen. Gut durchkühlen.
4. Für die Zitronencreme: QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Auf die Erdbeercreme gießen. Gut durchkühlen.
5. Für das Erdbeergelee: Gelatine im kalten Wasser einweichen, in einem Topf schmelzen und das Erdbeerpüree einrühren. Danach die Törtchen abgelifrieren.
6. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.



## ZITRONEN-JOGHURT-SCHNITTE

### ZUTATEN FÜR CA. 24 PORTIONEN

#### FÜR DEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

<b>350 g</b>	Eier
<b>210 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>140 g</b>	Mehl
<b>50 ml</b>	Pflanzenöl

#### FÜR DIE CREME

<b>2 kg</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>500 g</b>	Naturjoghurt
<b>500 g</b>	Topfen 20 % Fett
<b>220 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Zitronen, Saft davon



1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10–12 Minuten backen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Biskuitboden verteilen.
4. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.



# BANANEN- SCHOKOLADE-ROULADE

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

<b>200 g</b>	Eier
<b>120 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>80 g</b>	Mehl
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl

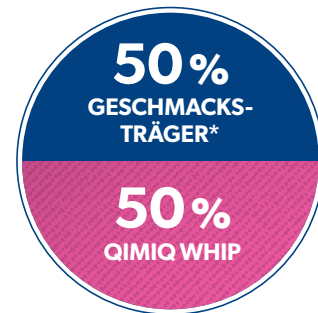
### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip, gekühlt
<b>25 g</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Friskkäse
<b>80 g</b>	Bananenpüree
<b>1</b>	Zitrone, Saft davon
<b>100 g</b>	dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Öl zügig unterrühren.
3. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheiztem Backofen ca. 8–10 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten, außer Schokolade, dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. 3/4 der Füllung auf den Biskuit streichen. 80 g der geschmolzenen Schokolade leicht darauf verteilen und etwas verstreichen, um einen Marmoreffekt zu erzielen. Roulade einrollen.
6. Den Rest der Füllung auf der Roulade verteilen und die übrig gebliebene geschmolzene Schokolade zum Dekorieren verwenden.
7. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.

## KONZEPT

### ROULADEN- FÜLLUNG



\*flüssig, halbfest, fest



## KAFFEEROULADE

### ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

#### FÜR DEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

<b>200 g</b>	Eier
<b>120 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>80 g</b>	Mehl
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl

#### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip, gekühlt
<b>50 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>75 ml</b>	Milch
<b>15 g</b>	Löskafeepulver
<b>10 ml</b>	Amaretto



1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. 3/4 der Creme auf den Biskuit streichen und einrollen. Restliche Creme darauf verteilen und dekorieren.
6. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.

## WALDBEERROULADE

### ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

#### FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

<b>200 g</b>	Eier
<b>120 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>60 g</b>	Mehl
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl

#### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip, gekühlt
<b>20 g</b>	Zucker
<b>80 g</b>	Topfen 20 % Fett
<b>120 g</b>	Beerenpüree
<b>½</b>	Zitrone, Saft davon
<b>40 g</b>	weiße Schokolade, geschmolzen

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Topfen, Beerenpüree und den Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade zügig unterrühren.
5. Füllung auf dem Biskuit verteilen und einrollen. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.



# HEIDELBEER-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 cm Ø

## FÜR DEN KEKSBODEN

- 160 g** Butterkekse, zerbrösel
- 70 g** Butter, geschmolzen

## FÜR DEN CHEESECAKE

- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 300 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 450 g** Frischkäse

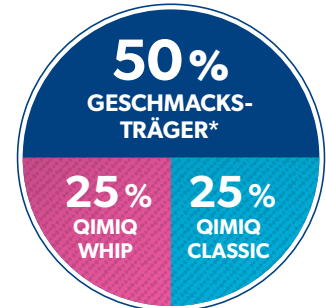
- 100 ml** Milch
- 180 g** Zucker
- 1** Zitrone, Saft davon

## FÜR DEN HEIDELBEERSPIEGEL

- 220 g** Heidelbeeren, tiefgekühlt
- 2** Blatt Gelatine
- 100 g** Heidelbeermarmelade

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. In jeden Ring jeweils ca. 20 g mit einem Glas in die Formringe drücken.
2. Für den Cheesecake: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die Masse auf die Ringe gleichmäßig verteilen.
5. Für den Heidelbeerspiegel: Heidelbeeren erhitzen und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Heidelbeermarmelade dazumischen.
6. Anschließend die Törtchen mit dem Heidelbeerspiegel gelieren.
7. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.

**KONZEPT**  
SCHNITTFESTE  
KONSISTENZ



\*flüssig, halbfest, fest



## TOPFEN-SAHNE-SCHNITTEN

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### FÜR DEN BODEN

- 300 g** Eier
- 250 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 200 g** Mehl
- 2 Msp.** Backpulver
- ½** Zitrone, fein geriebene Schale

#### FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 250 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 80 g** Zucker
- 450 g** Topfen 20 % Fett
- ½ Pkg.** Vanillezucker
- 1** Zitrone, Saft davon



1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker schaumig schlagen und die restlichen Zutaten dazumischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.

## ERDBEER-VANILLE-SCHNITTE

### ZUTATEN FÜR 24 SCHNITTEN

#### FÜR DEN BISKUIT (2 1/1 GN-BLECH)

- 700 g** Eier
- 420 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 280 g** Mehl
- 100 ml** Pflanzenöl

#### FÜR DIE VANILLECREME

- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt

- 300 g** QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 350 g** Mascarpone
- 250 ml** Schlagsahne 36 % Fett, geschlagen
- 120 g** Zucker

#### ZUM DEKORIEREN

- 2 kg** Erdbeeren
- 250 g** Gelee

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Öl zügig unterrühren.
3. Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
4. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Mascarpone, Schlagsahne und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Einen Teil der Creme auf den ersten Boden verteilen, den zweiten Boden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Gut durchkühlen und mit den Erdbeeren abglieren.
6. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.



## APFELKUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 1/1 GN-BLECH

<b>500 g</b>	QimiQ Saucenbasis	<b>16 g</b>	Backpulver
<b>500 g</b>	Eier	<b>1 kg</b>	Äpfel
<b>500 g</b>	Zucker	<b>1</b>	Zitrone, Saft davon
<b>500 g</b>	Butter, geschmolzen	<b>2 Msp.</b>	Zimt
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>60 g</b>	Zucker
<b>12 g</b>	Vanillezucker	<b>100 g</b>	Mandeln, gehobelt
<b>500 g</b>	Mehl		

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Eier, Zucker, geschmolzene Butter, Salz und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren. In ein tiefes Gastroblech streichen.
3. Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft und der Zimt-Zucker-Mischung marinieren. Gleichmäßig auf der Kuchenmasse verteilen. Mandeln über die Äpfel streuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.



**KONZEPT**  
BACKEN

## MARMORKUCHEN

### ZUTATEN FÜR CA. 12-15 STK. MINI-GUGELHUPF

<b>250 g</b> QimiQ Saucenbasis	<b>½ Pkg.</b> Backpulver
<b>220 g</b> Butter, geschmolzen	<b>250 g</b> Mehl, glatt
<b>5</b> Eigelb	<b>25 g</b> Kakaopulver
<b>1 Pkg.</b> Vanillezucker	Butter, für die Backform
<b>5</b> Eiweiß	Zucker, für die Backform
<b>220 g</b> Zucker	
<b>1 Prise</b> Salz	

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in befettete und bezuckerte Formen füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Die Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40–45 Minuten backen.



## SCHOKOLADEKUCHEN

### ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

<b>125 g</b> QimiQ Saucenbasis	<b>200 g</b> Mehl
<b>200 g</b> Butter, geschmolzen	Butter, für die Form
<b>9</b> Eigelb	Marillenmarmelade, zum Bestreichen
<b>170 g</b> Staubzucker	<b>FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR</b>
<b>200 g</b> Schokolade, geschmolzen	<b>250 g</b> QimiQ Classic
<b>9</b> Eiweiß	<b>200 g</b> dunkle Schokolade (40–60 % Kakaoanteil)
<b>170 g</b> Zucker	<b>60 g</b> Butter

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
4. Kalte QimiQ Saucenbasis-Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Marillenmarmelade temperieren und anschließend den Kuchen damit bestreichen.
7. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über dem Kuchen verteilen. Gut durchkühlen bis die Glasur fest ist.



## SCHOKOLADECREME MIT KIRSCHEN

### ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

### FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

**400 g** Kirschkompott

**20 g** Maisstärke

**60 g** Zucker

### ZUM DEKORIEREN

Schokoraspeln

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Kirschen abseihen, Saft zur Seite stellen. 4 EL Kirschsft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
3. Schokoladecreme abwechselnd mit dem Kirschkompott in Gläser schichten.
4. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.
5. Mit Schokoraspeln dekorieren.



**KONZEPT**

**QimiQ  
WHIP  
SCHOKOLADE**

## SCHOKOLADE-TARTE

### ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 22 cm Ø

1 frischer, süßer Mürbteig

#### FÜR DIE PASSIONSFRUCHTCREME

**400 g** QimiQ Whip Schokolade

**300 g** Mascarpone

**150 g** Passionsfruchtpüree

**40 g** Kakaopulver

**3** Eigelb

**3** Eier

**50 g** Zucker

#### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

**400 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

1. Den Mürbteig in eine Tarteform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Minuten blind backen.
2. Für die Passionsfruchtcreme: Alle Zutaten mit einem Pürierstab glatt rühren. Auf den Mürbteigboden gießen und bei 100 °C ca. 20 Minuten stocken lassen. Auskühlen lassen.
3. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade aufschlagen, über der ausgekühlten Passionsfruchtcreme verteilen und garnieren.
4. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.



## MOKKA-TÖRTCHEN

### ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 cm Ø

#### FÜR DEN KEKSBODEN

**160 g** Butterkekse, zerbrösel

**70 g** Butter, geschmolzen

#### FÜR DIE GANACHE

**300 g** QimiQ Classic

**300 g** dunkle Schokolade (40–60 % Kakaoanteil)

**80 g** Butter

#### FÜR DIE MOUSSE

**250 g** QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

**250 g** QimiQ Classic, gekühlt

**120 ml** Milch

**150 ml** Schlagsahne, 36 % Fett

**30 g** Löskaffeepulver

**150 g** Nougat

**80 g** dunkle Schokolade (40–60 % Kakaoanteil)

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Brösel mit einem Glas in die Formringe drücken.
2. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und QimiQ Classic nach und nach beimengen.
3. Für die Mousse: Kaltes QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Schlagsahne und Löskaffeepulver dazugeben und aufschlagen. Nougat und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und anschließend unter die Masse rühren.
5. Fertige Mousse abfüllen und 4–6 Stunden gut durchkühlen. Danach auf die Ganache streichen und nach Belieben dekorieren.







**KONZEPT**

**QimiQ**

**WHIP**

**VANILLE**

## **VANILLECREME MIT KÜRBISKERNEN**

### **ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN**

- 500 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 150 g** Kürbiskerne, gemahlen
- 2 EL** Kürbiskernöl

### **ZUM DEKORIEREN**

Kürbiskerne

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kürbiskerne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Verfeinern etwas Kürbiskernöl untermischen.
4. In Gläser dressieren und 4–6 Stunden gut durchkühlen.
5. Mit Kürbiskernen dekorieren.

## VANILLE-TÖRTCHEN

### ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 cm Ø

<b>4 Blätter</b>	gezogener Strudelteig
<b>200 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>3 Msp.</b>	Zimt
<b>60 g</b>	Zucker

### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
<b>2 EL</b>	Zucker
<b>180 g</b>	Mascarpone

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Auf das erste Strudelteigblatt die geschmolzene Butter zusammen mit der Zucker-Zimt-Mischung verteilen. Danach das zweite Strudelteigblatt daraufsetzen und wieder mit Butter und Zimt-Zucker-Mischung bedecken. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der Creme schichten und dekorieren. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.



## WALDBEER-SCHNITTE

### ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK

#### FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

<b>200 g</b>	Eier
<b>120 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>60 g</b>	Mehl
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl

#### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
<b>250 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>250 g</b>	Waldbeeren, püriert
<b>70 ml</b>	Schlagsahne 36 % Fett
<b>180 g</b>	weiße Schokolade, geschmolzen

#### FÜR DAS GELEE

<b>3</b>	Blatt Gelatine
<b>300 g</b>	Waldbeerpüree

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen. Danach in drei Lagen schneiden.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Waldbeerpüree und Schlagsahne dazugeben und aufschlagen. Geschmolzene Schokolade dazumischen.
4. Einen Teil der Creme auf einer Lage Biskuitboden verteilen. Vorgang zweimal wiederholen. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.
5. Für das Gelee: Gelatine im kalten Wasser einweichen, in einem Topf schmelzen und das Waldbeerpüree einrühren. Die Schnitte abgelen.



## KAFFEE-ZIMT-CREME MIT HIMBEEREN

### ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Kaffee, gekühlt

**3 Msp.** Zimt

**400 g** Himbeeren, frisch

### ZUM DEKORIEREN

Himbeeren

1. Kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zimt dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme abwechselnd mit Himbeeren in Gläser schichten. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Himbeeren dekorieren.



## MOCCA-ECLAIRS

### ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

#### FÜR DEN BRANDTEIG

<b>250 ml</b>	Wasser
<b>70 g</b>	Butter
<b>80 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>125 g</b>	Mehl
<b>150 g</b>	Eier

#### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Whip Kaffee, gekühlt
<b>200 g</b>	Mascarpone
<b>2 cl</b>	Rum
<b>125 ml</b>	Schlagsahne 36 % Fett, geschlagen

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und so lange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier unterrühren und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Kaffee mit Mascarpone aufschlagen. Rum dazumischen und geschlagene Schlagsahne unterheben.
6. Brandteigkrapferl halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens 30 Minuten gut durchkühlen.
7. Nach Belieben mit Schokolade glacieren.



## KARDINALSCHNITTE

### ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

#### FÜR DAS BAISER

<b>7</b>	Eiweiß
<b>120 g</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Maisstärke

#### FÜR DAS BISKUIT

<b>5</b>	Eigelb
<b>100 g</b>	Eier
<b>70 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>80 g</b>	Mehl

#### FÜR DIE KAFFEECREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Kaffee, gekühlt
<b>250 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>150 ml</b>	Schlagsahne 36 % Fett
<b>200 g</b>	Mascarpone
<b>80 g</b>	Zucker
<b>10 g</b>	Löskaffeepulver
<b>140 g</b>	Butter, geschmolzen



1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Baiser: Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Maisstärke untermischen und in einen Spritzbeutel mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
3. Für den Biskuit: Eigelb, Eier und Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker und Salz dazumischen. Mehl einsieben, unterheben und in einen Spritzbeutel mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche je drei 45 cm lange Bahnen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen. Ca. 30 Minuten backen.
5. Aus dem Backofen nehmen, umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
6. Für die Creme: QimiQ Whip Kaffee mit QimiQ Classic leicht aufschlagen. Sahne, Mascarpone, Zucker und Löskaffeepulver dazugeben und aufschlagen. Anschließend die geschmolzene Butter beimengen.
7. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen Backrahmen (ca. 9 x 45 cm) legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.
8. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.