QimiQ®
DIE ERSTE SAHNE BASIS

QimiQ® DESSERT KONZEPT

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, kreativen 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 Diensteinteilung.

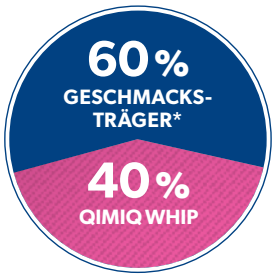
„Der erste Eindruck zählt, der letzte Eindruck bleibt."

Ihr QimiQ Culinary Team

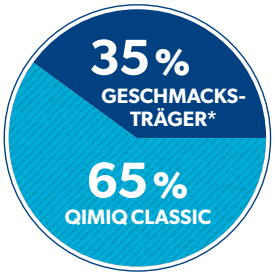
KREIEREN SIE IHR EIGENES REZEPT!

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

MANGO-KOKOS-CREME

KONZEPT

GLÄSER-DESSERT

*flüssig, halbfest, fest

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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

PANNA COTTA

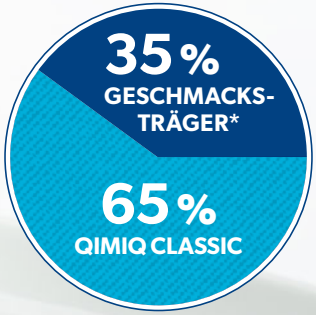
ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

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)

- **200 g** Eier
- **120 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **60 g** Mehl
- **20 g** Kakaopulver
- **30 ml** Pflanzenöl

FÜR DIE ERDBEERCREME

- **500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **180 g** Erdbeerpüree
- **15 g** Vanillezucker
- **70 g** weiße Schokolade

FÜR DIE ZITRONENCREME

- **500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- **250 g** griechisches Joghurt
- **60 g** Zucker
- **1** Zitrone, Saft davon

FÜR DAS ERDBEERGELEE

- **3 Blatt** Gelatine
- **300 g** 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 abgelieren.
6. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.

ZITRONEN-JOGHURT-SCHNITTE

ZUTATEN FÜR CA. 24 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

- **350 g** Eier
- **210 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **140 g** Mehl
- **50 ml** Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

- **2 kg** QimiQ Classic, ungekühlt
- **500 g** Naturjoghurt
- **500 g** Topfen 20 % Fett
- **220 g** Zucker
- **2** 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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

BANANEN-SCHOKOLADE-ROULADE

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

200 g	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
80 g	Mehl
30 ml	Pflanzenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
25 g	Zucker
100 g	Frischkäse
80 g	Bananenpüree
1	Zitrone, Saft davon
100 g	dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen

KONZEPT

ROULADEN-FÜLLUNG

*flüssig, halbfest, fest

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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

KAFFEEROULADE

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT (1 1/1 GN-BLECH)

200 g	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
80 g	Mehl
30 ml	Pflanzenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
50 g	Zucker
150 g	Mascarpone
75 ml	Milch
15 g	Löskaffeepulver
10 ml	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)

200 g	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
60 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
30 ml	Pflanzenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

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

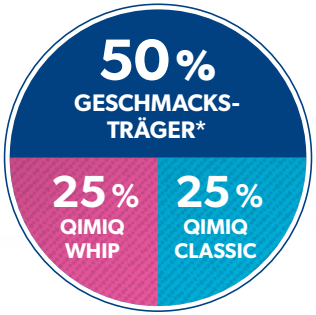
1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen.
3. Für die Füllung: 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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

HEIDELBEER-CHEESECAKE

KONZEPT

SCHNITTFESTE KONSISTENZ



*flüssig, halbfest, fest

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 cm Ø

FÜR DEN KEKSBODEN

- **160 g** Butterkekse, zerbröselt
- **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. Heidelbeer-marmelade dazumischen.
6. Anschließend die Törtchen mit dem Heidelbeerspiegel gelieren.
7. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.

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 abgelieren.
6. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.

APFELKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 1/1 GN-BLECH

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

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.

MARMORKUCHEN

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

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

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

125 g	QimiQ Saucenbasis
200 g	Butter, geschmolzen
9	Eigelb
170 g	Staubzucker
200 g	Schokolade, geschmolzen
9	Eiweiß
170 g	Zucker
200 g	Mehl
	Butter, für die Form
	Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g	QimiQ Classic
200 g	dunkle Schokolade (40–60 % Kakaoanteil)
60 g	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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

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 Kirschsaft 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, zerbröselt
- **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.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

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

4 Blätter	gezogener Strudelteig
200 g	Butter, geschmolzen
3 Msp.	Zimt
60 g	Zucker

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
2 EL	Zucker
180 g	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)

200 g	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
60 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
30 ml	Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

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

FÜR DAS GELEE

3	Blatt Gelatine
300 g	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 abgelieren.

QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

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.

KONZEPT
QimiQ
WHIP
KAFFEE

MOCCA-ECLAIRS

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml	Wasser
70 g	Butter
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Mehl
150 g	Eier

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Whip Kaffee, gekühlt
200 g	Mascarpone
2 cl	Rum
125 ml	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

7	Eiweiß
120 g	Zucker
2 EL	Maisstärke

FÜR DAS BISKUIT

5	Eigelb
100 g	Eier
70 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
80 g	Mehl

FÜR DIE KAFFEECREME

250 g	QimiQ Whip Kaffee, gekühlt
250 g	QimiQ Classic, gekühlt
150 ml	Schlagsahne 36 % Fett
200 g	Mascarpone
80 g	Zucker
10 g	Löskaffeepulver
140 g	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 einen 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.