



AMARETTIMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

AMARETTOMOUSSE:

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g Amarettini, gemahlen
80 g Saurer Halbrahm
12 g Amaretto
50 ml Orangensaft

ORANGENSALAT:

4 Orange(n), frittiert
50 g Wasser
25 g Zucker
15 g Honig
15 g Orangenlikör, Cointreau
Zimt
Orangensaft
Orangenschale
Vanillepuddingpulver

KAFFEE-AMARETTOSHOT:

2 dl Amaretto
100 g Rohrzucker
10 Espresso

ZIMT-WHIP:

100 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
20 g Zimt

AMARETTOPRALINEN:

17 g Vollrahm
26 g Glukosesirup
17 g Vollmilchkuvertüre
17 g Schokolade, weiss
12 g Butter
Amaretto
50 g Mandeln, geröstet

GARNITUREN:

Schokoladenverzierungen
Amarettini, zerbröseln
Minze
Dunkle Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Amarettomousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Amaretti, Sauerrahm, Orangensaft und Amaretto begeben. In runde Silikonmatten abfüllen und leicht anfrieren, damit sie aus der Form gelöst werden können.

2. Orangensalat: Orangenfilets dritteln. Restliche Zutaten aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Mit Vanillecremepulver leicht abbinden. Zu den Orangen geben.
3. Kaffee-Amarettoshot: 2 cl Amaretto und 10 g Rohzucker erwärmen und mit einem Espresso auffüllen.
4. Zimt Whip: Kaltes QimiQ Whip aufschlagen und Zimtpulver darunter rühren. Einen kleinen Löffel auf den Kaffee geben.
5. Amarettopralinen (ergibt ca. 15 Stück): Rahm und Glukose aufkochen. Vollmilchschokolade und weiße Schokolade in eine Schüssel geben. Heissen Rahm darüber leeren und umrühren. Weiche Butter unerrühren und nach Belieben Amaretto beigeben.
6. Ganache auskühlen lassen und mit Hilfe eines Spritzsackes in Hohlkugeln füllen. Einen Tag stehen lassen und dann mit Schokolade das Loch verschiessen. Anschliessend wenig Schokolade in die Hand nehmen und die Kugeln so lange drehen bis sie vollständig mit Schokolade bedeckt sind. Danach in die zerdrückten Mandelblättchen geben und rund um panieren.