



# MOUSSE AUX POMMES CARAMÉLISÉES



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**200 g** Pommes,

**30 g** Sucre

**30 g** Beurre

**20 g** Noisettes

Cannelle

**10 ml** Jus d'un citron

**1** Gousse(s) de vanille, pulpe

## PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes, le sucre et les noisettes au four préchauffé à 180° C (convection naturelle) pendant environ 15 minutes.
2. Retirer du four, mixer et laisser refroidir.
3. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter la purée de pommes caramélisées et les épices et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).