



# KARAMELLMOUSSE MIT ESPRESSOESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS MOUSSE

**170 g** Sucre

**200 ml** Lait

**400 g** , réfrigéré

### FÜR DAS ESPUMA

**200 g**

**70 g** Fromage frais

**40 ml** Amaretto

**40 g** Sucre

**200 ml** Café express

## PRÉPARATION

1. Für das Mousse den Zucker karamellisieren. Milch aufgießen und köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Auskühlen lassen.
2. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kalte Karamellsauce dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Für das Espuma alle Zutaten gemeinsam aufmixen und in den 0.5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.