



MOUSSE CHAUDE AU CAMEL-ORANGE DE KISAG BLÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours
- Servi immédiatement du Kisag Bläser ayant un effet show



15



INGRÉDIENTS POUR 1

125 g QimiQ Base crème

60 g Sucre

15 g Féculé de maïs

250 ml Jus d'orange

4 cl Cognac

100 g Mascarpone

PRÉPARATION

1. Caraméliser le sucre dans une casserole.
2. Lisser l'amidon avec 2 cuillères à soupe de jus d'orange jusqu'à consistance lisse et réserver. Versez le reste du jus d'orange et du cognac dans la casserole et laissez mijoter jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
3. Ajouter le mélange d'amidon, bien mélanger et cuire environ 1 minute. Retirer du feu.
4. Ajouter le QimiQ et le mascarpone, mélanger et éventuellement passer.
5. Ajouter 0,5 l du Kisag Bläse, visser 2 cartouches crème chantilly et bien agiter.
6. Conserver dans un bain-marie à 65 °C et bien agiter avant de servir.