



# ERDBEER-PFEFFERMINZ-MOUSSE FÜR TARTELETTES

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Bonne stabilité
- Production anticipée possible



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 50 TARTELETTES

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**125 g** Purée de fruit fraise

**125 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**40 g** Sucre

**20 ml** Sirop de menthe

**20 ml** Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Die restlichen Zutaten beifügen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Das Mousse in die Tartelettes füllen, ausgarnieren und servieren.