



MOUSSE AUX FRAMBOISES ET À LA ROSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Purée de framboise

5 g Eau de rose

200 g Chocolat blanc, fondu

250 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter la purée de framboises, l'eau de rose et le chocolat fondu et mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée.
4. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).