



# TIRAMISU (ASIEN\_03.03.2015)



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 5197 G

**1175 g** Fromage frais

**1000 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**571 g** Jaune d'œuf pasteurisé

**282 g** Sucre

**1670 g** Crème fouettée 36% de matière grasse, liquide

**215 g** Blanc d'œuf pasteurisé

**178 g** Sucre

**23 g** , liquide

**83 g** Eau

## PRÉPARATION

1. Whisk the cream cheese over a warm water bath until smooth. Add the QimiQ Whip and whip lightly.
2. Add the pasteurised egg yolks and sugar and continue to whip until creamy. Add the fluid cream slowly and whip until the required volume has been achieved.
3. Whisk the pasteurised egg white with the remaining sugar until stiff and fold into the cream cheese mixture.
4. Dissolve the soaked gelatine in 50°C warm water and fold quickly into the mixture.