



AMARETTIMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation
- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Amaretti, moulues

80 g Demi-crème acidulée

12 g Amaretto

50 ml Jus d'orange

4 Orange(s), frit

50 g Eau

25 g Sucre

15 g Miel

15 g Liqueur d'orange, Cointreau

Cannelle

Jus d'orange

Zeste d'orange

Pudding à la vanille en poudre

2 dl Amaretto

100 g Sucre de canne

10 Café express

100 g QimiQ Whip , réfrigéré

20 g Cannelle

17 g Crème entière

26 g Sirop de glucose

17 g Couverture de chocolat au lait

17 g Chocolat, blanc

12 g Beurre

Amaretto

50 g Amandes, grillées

Décorations de chocolat

Amaretti, émietté

Menthe

Glaçage de chocolat noir

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language

3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language