



DESSERT CANNELLE ET MASCARPONE



QimiQ AVANTAGES

- Nécessite moins de mascarpone
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LE SIROP

100 ml Eau

70 g Sucre

1 petite(s) Bâton(s) de cannelle

POUR LA CRÈME

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mascarpone

2 Blanc(s) d'œuf

50 g Sucre

PRÉPARATION

1. Pour le sirop: porter le sucre et l'eau à ébullition et retirer la casserole du feu. Ajouter le bâton de cannelle et laisser infuser environ une heure.
2. Pour la crème: battre la base crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Retirer la cannelle, ajouter le sirop et le mascarpone au QimiQ et battre en crème.
4. Fouetter le blanc d'œuf et le sucre en neige et les incorporer à la masse.
5. Verser la masse dans un bol et le couvrir de film alimentaire. Réserver au moins 4 heures au réfrigérateur (de préférence toute la nuit).
6. Prélever des quenelles de mousse et les décorer à sa guise.