



TIRAMISU AUX POIRES ET AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g QimiQ Whip , réfrigéré

180 g Mascarpone

70 g Sucre

150 ml Lait, 0,1% de matière grasse

150 g Chocolat noir, fondu

10 Biscuits à la cuillère, coupé en dés

Jus de poire

300 g Poires, en conserve et égouttées, coupé en fines tranches

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le mascarpone, le sucre et le lait et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Y incorporer le chocolat haché.
3. Asperger les dés de biscuits à la cuillère de jus de poire, mélanger avec les tranches de poire et disposer par couches avec la crème dans les verrines.