



TIRAMISU CREAM (AEON)



QimiQ AVANTAGES

- 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
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1432 G

275 g Fromage frais

200 g QimiQ Whip , réfrigéré

160 g Sucre

100 g Jaune(s) d'œuf

50 g Eau

275 g Mascarpone

350 g Crème fouettée 36% de matière grasse

22 g , liquide

PRÉPARATION

1. Soften the cream cheese over a hot water bath and blend until smooth. Allow to cool.
2. Whip the cold QimiQ Whip with the sugar until completely smooth, ensuring that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
3. Add the egg yolks, water, mascarpone, whipping cream, softened cream cheese and gelatine and continue to whip until the required volume has been achieved.
4. Assemble the tiramisu using the tiramisu cream with the lady fingers brushed with espresso coffee.
5. Dust with cocoa powder.