



# MOUSSE AFTER EIGHT®



## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 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 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**50 ml** Lait

**40 g** Sucre

**150 g** After Eight®, fondu

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le lait, le sucre et le After Eight et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir dans une poche à douille et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).