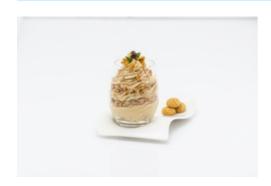


## CRÈME DE MASCARPONE, CAFÉ ET AMARETTO



## **QimiQ AVANTAGES**

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- 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 10 PORTIONS**

<b>500</b> g	QimiQ Whip , réfrigéré
300 g	Sucre
400 g	Mascarpone
150 ml	Lait
50 g	Café soluble
150 ml	Amaretto
400 g	Amaretti, émietté

## **PRÉPARATION**

- 1. Fouetter légèrement à froid le QimiQ Whip avec le sucre jusqu'à ce que cela soit complètement lisse, en assurant que l'ensemble du mélange est incorporé (en particulier de fond et les parois du bol).
- 2. Ajouter le mascarpone, le lait, la poudre de café instantané, l'Amaretto et l'Amarettini et continuer à fouetter jusqu'à ce que le volume requis soit atteint.
- 3. Verser dans un verre et décorer.