



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

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

300 g Sucre

400 g Mascarpone

150 ml Lait

50 g Café soluble

150 ml Amaretto

400 g Amaretti, émiété

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'Amaretti et continuer à fouetter jusqu'à ce que le volume requis soit atteint.
3. Verser dans un verre et décorer.