



# TARTELETTE À LA MANGUE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**425 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**250 g** Purée de fruit mangue

**75 g** Beurre, fondu

**120 g** Sucre

## PRÉPARATION

1. Faire réduire à la moitié la purée de mangue et laisser refroidir.
2. Fouetter légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à atteindre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter le reste des ingrédients et fouetter jusqu'à l'obtention du volume désiré.
3. Déposer dans des cercles à pâtisserie et bien réfrigérer.
4. Verser de la purée de mangue gélifiée selon votre goût et décorer avec des myrtilles.