



# DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT ENROBÉ DE BISCUIT



## QimiQ AVANTAGES

- 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
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Fond de roulade en biscuit au chocolat

### POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

40 g Sucre

70 ml Crème fouettée 36 % graisse

2 cl Amaretto

170 g Chocolat noir, fondu

### POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

70 ml Crème fouettée 36 % graisse

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

2 cl Amaretto

170 g Chocolat blanc, fondu

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse au chocolat noir légèrement fouetter le QimiQ Whip et faire attention à atteindre aussi la masse au fond du bol.
2. Ajouter le sucre, la crème et l'Amaretto et fouetter jusqu'à l'obtention du volume désiré. Incorporer le chocolat fondu.
3. Pour la mousse au chocolat blanc légèrement fouetter le QimiQ Whip et faire attention à atteindre aussi la masse au fond du bol.
4. Ajouter la crème, le jus d'orange, le zeste d'orange et l'Amaretto et fouetter jusqu'à l'obtention du volume désiré. Incorporer le chocolat fondu.
5. Recouvrir un moule à terrine de film alimentaire. Étaler le fond de biscuit à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et en recouvrir le moule.
6. Y verser les mousses de manière alternante. Couvrir du fond de biscuit et mettre au froid.