



SOUFFLÉ AUX CHÂTAIGNES



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Stable à la cuisson



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème
340 g	Mascarpone
90 ml	Crème fouettée 36 % graisse
20 ml	Jus d'orange
4 g	Zeste d'orange
40 g	Beurre
2 g	Sel
40 g	Fécule de maïs
6	Jaune(s) d'œuf
200 g	Purée de châtaignes
20 ml	Rhum
24 g	Sucre vanillé
20 g	Poudre de cacao
6	Blanc(s) d'œuf
120 g	Sucre
	Beurre,
	Sucre glace,

PRÉPARATION

1. Mélanger le mascarpone, la crème, le QimiQ Classic, le jus d'orange, le zeste d'orange, le beurre, le sel et la féculé de maïs et faire chauffer le mélange à 90° C.
2. Ajouter les jaunes d'œuf, la purée de châtaignes, le rhum, le sucre vanillé et la poudre de cacao à la masse refroidie et bien mélanger.
3. Battre les blancs d'œuf avec le sucre en neige et incorporer à la masse.
4. Engraisser les formes avec du beurre et saupoudrer de sucre glace. Remplir avec la masse et faire cuire au bain-marie environ 25 à 30 minutes à 140° C.