



MOUSSE ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mascarpone

60 g Sucre

80 ml Jus d'orange

1 Orange(s), zeste finement râpé

4 cl Liqueur d'orange, Cointreau

125 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre, le jus, le zeste et la liqueur d'orange et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Garnir des verrines de crème et décorer à volonté.
3. Bien réfrigérer.