



# MOUSSE À L'EXPRESSO

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**180 ml** Café express, réfrigéré

**50 g** Sucre

**250 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter l'expresso et le sucre et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Incorporer le chocolat chambré.
4. Remplir et bien réfrigérer.