



KARAMELLMOUSSE MIT ESPRESSOESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

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
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Économie de temps et de ressources
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS MOUSSE

170 g Sucre

200 ml Lait

400 g QimiQ Whip , réfrigéré

FÜR DAS ESPUMA

200 g QimiQ Whip

70 g Fromage frais

40 ml Amaretto

40 g Sucre

200 ml Café express

PRÉPARATION

1. Für das Mousse den Zucker karamellisieren. Milch aufgießen und köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Auskühlen lassen.
2. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kalte Karamellsauce dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Für das Espuma alle Zutaten gemeinsam aufmixen und in den 0.5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.