



# KARAMELLMOUSSE MIT ESPRESSOESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DAS MOUSSE

170 g Zucchero

200 Latte

400 g QimiQ Whip,

### FÜR DAS ESPUMA

200 g QimiQ Whip

70 g Formaggio fresco

40 Amaretto

40 g Zucchero

200 Espresso

## PREPARAZIONE

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 aufmischen und in den 0.5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.