



Professional®

# Mousse instantanée



## Caractéristiques et avantages :

- + Aucune cuisson requise
- + Polyvalente
- + S'utilise comme glaçage ou garniture
- + Peut être congelée
- + Commodité d'une préparation à l'avance
- + Stable jusqu'à son utilisation
- + Grande variété de saveurs

# Tiramisu aux baies fraîches

🕒 Préparation : 20 minutes

🕒 Temps total : 20 minutes  
(+2 heures de temps de réfrigération)

📦 Ingrédients pour 26 portions de ½ tasse

11 oz (330 g)	de mélange à mousse Tiramisu Dr. Oetker
26	biscuits doigts de dame géants
1 tasse (250 mL)	de café préparé, refroidi
4 tasses (1 L)	de fraises hachées
2 tasses (500 mL)	de bleuets
4 tasses (1 L)	de lait 2 %
<b>Garniture :</b>	
2 oz (60 g)	de chocolat mi-sucré, râpé
26	fraises coupées en deux

- 1 Casser les doigts de dame en deux et les placer au fond de 26 coupes à dessert de 6 oz (175 mL). Badigeonner les doigts de dame de café.
- 2 Mélanger les fraises et les bleuets ; déposer 2 c. à table (30 mL) de baies sur les doigts de dame dans chaque coupe à dessert.
- 3 Placer le mélange à mousse dans un bol à mélanger ; ajouter le lait. À l'aide d'un mélangeur électrique, battre à basse vitesse pendant 1 minute. Racler les parois du bol ; battre à grande vitesse pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à formation de pics.
- 4 À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, mettre 1/4 de tasse (60 ml) de mousse préparée sur les baies. Répéter les couches : doigts de dame, café, baies, mousse.
- 5 Garnir de chocolat râpé et de deux moitiés de fraise.
- 6 Réfrigérer 2 heures avant de servir.

**Conseil du chef :**

Si désiré, on peut rehausser le café de brandy, de Marsala ou de xérès.

Recette

*Avec des baies fraîches et de la mousse Tiramisu Dr. Oetker, ces desserts faciles et élégants sont le complément parfait à tout menu.*

CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-082223	10058336822237	Mélange à mousse Tiramisu	4 x 616 g	144 x 125 mL	2,80
1-90-082253	10058336822534	Mélange à mousse Pêches et fruits de la passion	4 x 616 g	144 x 125 mL	2,80
1-90-082263	10058336822633	Mélange à mousse Mandarine	4 x 616 g	144 x 125 mL	2,80
1-90-082293	10058336822930	Mélange à mousse Chocolat	4 x 616 g	160 x 125 mL	2,80
1-90-082313	10058336823135	Mélange à mousse Fraise	4 x 616 g	144 x 125 mL	2,80
1-90-082323	10058336823234	Mélange à mousse Citron	4 x 616 g	144 x 125 mL	2,80
1-90-087203	10058336872034	Mélange à mousse Vanille, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087213	10058336872133	Mélange à mousse Chocolat, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087223	10058336872232	Mélange à mousse Framboise, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087233	10058336872331	Mélange à mousse Citron, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087253	10058336872539	Mélange à mousse Mandarine, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087263	10058336872638	Mélange à mousse Fraise, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087283	10058336872836	Mélange à mousse Pêches et fruits de la passion, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20
1-90-087293	10058336872935	Mélange à mousse Parfait aux fruits, réduit en calories	2 x 500 g	138 x 125 mL	1,20

