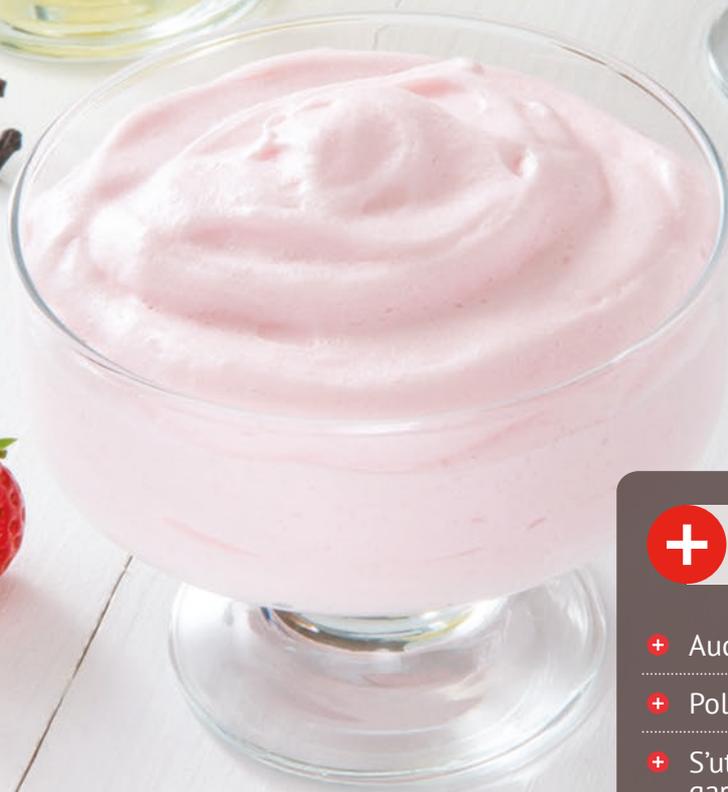




Professional®

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 1/2 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 %
Garniture :	
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

