



· LES TOURS DE MAINS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE ·

MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

isigny-ste-mere.com/professionnels   

CHECKLIST



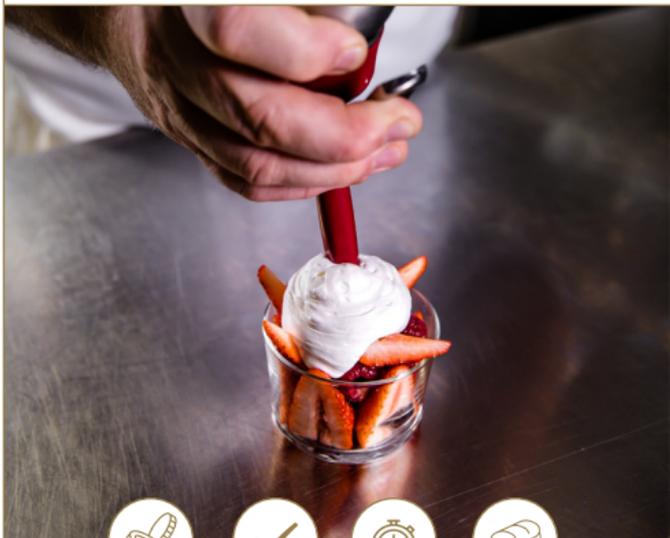
300g de Fromage
frais onctueux
40% MG
Isigny Sainte-Mère



100g de lait
300g de crème
liquide entière
20g de blanc d'œuf



1 siphon de 1 litre
2 cartouches de gaz
Mixeur plongeant



BON MARCHÉ



PRÊT À UTILISER



RAPIDE



SNACKING

TEMPS DE PRÉPARATION

5 minutes

QUANTITÉ

1 siphon = 700g
de préparation,
prévoir environ 30g
par personne



CONSERVATION
3 À 4 JOURS AU FRAIS



UTILISABLE
EN SUCRÉ OU SALÉ

Dans un cul de poule, mélanger au fouet le Fromage Frais, le lait, la crème liquide et le blanc d'œuf (tous les ingrédients doivent être bien froids).

Aromatiser à volonté avec des ingrédients sucrés ou salés (confit de fruits, purée d'herbes, coulis...).

Mixer la préparation au mixeur plongeant puis filtrer.

Verser la préparation dans le siphon.

Ajouter 1 cartouche de gaz et secouer le siphon tête en bas. Ajouter une 2^e cartouche de gaz et secouer de nouveau le siphon énergiquement.

UTILISATION

- **Salé** : ajouter des framboises confites au vinaigre, une purée d'herbes fraîches ou du fromage infusé dans le lait.
- Verrines ou toast apéritifs
- **Sucré** : ajouter de la vanille, du confit de fruits, du Caramel ou une cuillère de sucre en poudre.
- Verrines dessert (ajouter un nappage de Caramel, coulis de fruit ou fruits frais par exemple)

Le conseil du chef : mousse légère personnalisable selon vos envies sucrées ou salées.