

Mousse de framboises

Temps de préparation : 7 min
Temps de cuisson : 50 sec

Recette source : Au fil de mes recettes...

Ingrédients:

- 260 g de framboises
- 60 g de sucre en poudre
- 30 g de blanc d'œuf (1 blanc)

Mixer les framboises congelées avec le sucre, 1 min/vit 4.

Insérer le fouet.

Tempérer 50 sec/40°C/vit 2.

Emulsionner 5 min/vit 4.

Recette pour votre
Cook'in



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Framboises congelées, sucre en poudre.	1 min		4	
		50 sec	40°C	2	
	Blanc d'œuf	5 min		4	

Ma touche perso :