



CRÈME DE YOGOURT AUX BAIES



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Économie de temps et de ressources
- Rallonge le temps de présentation
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g , réfrigéré

150 g Yogourt nature, réfrigéré

125 g Sucre

200 g de petits fruits rouges, surgelés

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le yogourt, le sucre et les baies et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Répartir la crème dans des coupes et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).