



NUAGE DE BAIES



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Rallonge le temps de présentation



15

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Sucre

1 paquet Sucre vanillé

330 ml Crème fouettée 36 % graisse

350 g de petits fruits rouges, surgelés

10 Biscuits à la cuillère, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Placer la demi-crème pendant 30 minutes au congélateur.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, puis ajouter le sucre et le sucre vanillé.
3. Battre en chantilly la demi-crème et incorporer délicatement à la masse de QimiQ.
4. Ajouter le mélange des baies et les biscuits à la cuillère.
5. Répartir la masse dans 4 verres. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).