



USA_YOGURT CREAM WITH BERRIES



QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Mehr Volumen = Unschlagbare Portionspreise (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

250 g , réfrigéré

250 g Yogourt nature, réfrigéré

75 g Sucre

250 g Beerenfrüchte, frisch, réduit en purée

PRÉPARATION

1. Lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth ensuring that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the yogurt, sugar and berries and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved.
3. Pour into dishes and chill.