



# DESSERT CREAM



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Contient tous les avantages précieux du lait



15



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 1

**250 g** QimiQ Base crème,

**250 g** Yogourt nature

**70 g** Miel

, selon la volonté

## PRÉPARATION

1. Blend the QimiQ Classic, yoghurt and honey until completely smooth.
2. Pour into a 0.5 litre iSi Gourmet Whip bottle.
3. Screw in one charger and shake well.
4. Chill well for at least 30 minutes. Shake well before serving.