



RASPBERRY AND YOGHURT PARFAIT



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Stable à l'alcool et aux acides
- Rallonge le temps de présentation
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Économie de temps et de ressources
- Préparation simple et rapide
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

1.5 kg QimiQ Whip , réfrigéré

1.2 kg Yogourt nature

450 g Sucre

1.2 kg Framboise(s), réduit en purée

Framboise(s), pour la décoration

PRÉPARATION

1. Lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth and ensure that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the low fat yoghurt, sugar (or sweetener) and raspberry puree and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved.
3. Pour into moulds, freeze and allow to defrost slightly before serving.
4. Decorate with the raspberries.