



RASPBERRY AND PISTACHIO CREAM SLICES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 1 PÂTE À GÂTEAU

250 g Fond de tarte

FOR THE RASPBERRY CREAM

125 g QimiQ Base crème,

50 g Chocolat blanc, fondu

100 ml Crème entière, fouetté

250 g Framboise(s)

FOR THE PISTACHIO CREAM

125 g QimiQ Base crème,

50 g Sucre cristallisé

50 g Pistaches

50 g Fromage frais

PRÉPARATION

1. For the raspberry cream, whisk QimiQ Classic smooth.
2. Add the melted chocolate and fold in the whipped cream.
3. Spread the cream onto one sponge base.
4. Arrange the raspberries on the cream.
5. Place the second sponge base on the layer of raspberries.
6. For the pistachio cream, blend the QimiQ Classic, sugar, pistachios and cream cheese together.
7. Spread the second sponge base with the pistachio cream and chill for at least 4 hours (preferably over night).