



CRÈME CARAMEL



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance crémeuse
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g Sucre

3 cs Eau

200 ml Eau

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Mettre le sucre avec 3 cuillerées à soupe d'eau dans une poêle, porter à ébullition à feu vif et faire caraméliser sans remuer en bougeant légèrement la poêle. Retirer du feu.
2. Y verser 2 dl d'eau et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger le sirop de caramel avec le QimiQ et mettre au frais pendant au moins 3 heures.
4. Bien remuer la crème avant de servir et y incorporer la crème fouettée.