



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Se conserve sans réfrigération
- Émulsionne les graisses



35



difficile

INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

400 g Concombre

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Yogourt nature

1 cs Huile d'olive au citron vert

Sel

300 g QimiQ Whip , réfrigéré

200 g Feta

100 ml Lait

Sel

Poivre

4 Abricots

30 ml Eau

50 g Sucre gélifiant

1 petite(s) Piment(s), frais, sans noyau

Graines de 1 gousse de vanille, selon le goût

10 ml Liqueur d'abricot

20 Tartelette aux olives et au romarin [à 6,3 g]

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language