



# CRÈME DE YOGOURT AUX BAIES



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Économie de temps et de ressources
- Rallonge le temps de présentation
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**150 g** Yogourt nature, réfrigéré

**125 g** Sucre

**200 g** de petits fruits rouges, surgelés

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le yogourt, le sucre et les baies et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Répartir la crème dans des coupes et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).