



SPARGELEIS

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1000 ml Lait

400 g Pelures d'asperges

150 g Sucre

125 g QimiQ Base crème

2 cs Sirop de glucose

PRÉPARATION

1. Milch aufkochen. Restliche Zutaten in die kochende Milch geben, Topf von der Hitze nehmen, zudecken und die Spargelschalen ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine frieren. Spargeleis lässt sich gut mit Erdbeeren kombinieren.