



# NUAGE DE BAIES



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**2 cs** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

**330 ml** Crème fouettée 36 % graisse

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

**10** Biscuits à la cuillère, coupé en dés

## PRÉPARATION

1. Placer la demi-crème pendant 30 minutes au congélateur.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, puis ajouter le sucre et le sucre vanillé.
3. Battre en chantilly la demi-crème et incorporer délicatement à la masse de QimiQ.
4. Ajouter le mélange des baies et les biscuits à la cuillère.
5. Répartir la masse dans 4 verres. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).