



FROMAGE BLANC CREAM



QimiQ AVANTAGES

- Bonne stabilité
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Préparation simple et rapide
- Économie de temps et de ressources
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

20 Sponge base discs (Ø of glass)

150 g QimiQ Whip , réfrigéré

75 g QimiQ Base crème

90 g Sucre cristallisé

240 g Fromage Blanc

30 ml Jus d'un citron

450 g Compote de fruits rouges

150 g Sucre cristallisé

20 ml Jus d'un citron

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