



GLACE AUX BAIES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Lait

150 g Sucre

50 ml Jus d'un citron

600 g de petits fruits rouges, surgelés

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le lait, le sucre et le jus de citron et bien mélanger.
3. Ajouter les fruits surgelés et réduire en purée avec un bâton-mixeur et servir immédiatement.