



DIP AU CURRY DANS LE KISAG BLÄSER

QimiQ AVANTAGES

- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours
- Bonne stabilité
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Idéal pour des shows culinaires et des buffets



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fromage frais

70 g Pâte de curry

20 g Curry en poudre

15 g Sel

1 g Poivre

400 ml Crème entière

PRÉPARATION

1. Mixer le QimiQ Classic, le fromage frais, la pâte de curry et les épices
2. Ajouter la crème entière et bien mélanger.
3. Verser dans le Kisag Bläser d'un litre, visser deux cartouches pour émulsionneur, secouer et mettre au frais.
4. Bien secouer avant de servir.