



CRÈME À LA GRENADE ET AU KÉPHIR

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

Conseils

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Whip , réfrigéré

200 g Képhir, 10 % de matières grasses

60 ml Sirop de grenade

10 ml Jus d'un citron

60 g Sucre

70 g Pépins de grenade

POUR LA DÉCORATION

Pépins de grenade

Menthe

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le Képhir, le sirop, le jus de citron, le sucre et les pépins de grenade et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir la crème dans une poche à douille et dresser dans des verres. Bien réfrigérer.
4. Garnir avec des pépins de grenade et des feuilles de menthe.