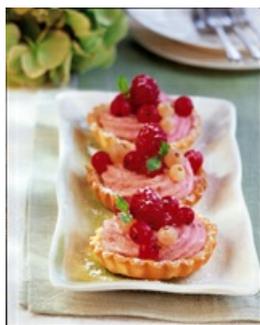




# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**1** Pâte brisée sucrée et fraîche

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**150 g** Fruits, réduit en purée

**50 g** Sucre

**0.5** Citron(s), le jus

**125 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

Fruits, pour la décoration

## 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
5. content not maintained in this language