



CRÈME DE DÉCORATION À LA VANILLE SUR DE LA PÂTE BRISÉE



QimiQ AVANTAGES

- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

830 ml Crème fouettée 36 % graisse

50 Sucre

10 Coupelles en pâte brisée

250 g Baies, fraîches, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classique à la vanille jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter la crème et le sucre et fouetter à vitesse moyenne.
2. Mettre la crème dans une poche à douille avec une douille en forme d'étoiles et poché sur le fond de tarte
3. Décorer avec des baies fraîches.