



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g Pâte brisée fraîche

150 g QimiQ Whip , réfrigéré

150 g QimiQ Base crème, réfrigéré

2 Filet(s) de truite fumée à 100 g, coupé en petits dés

25 g Saumon, fumé, coupé en petits dés

20 g Maquereau, frais, coupé en petits dés

Sel et poivre

Zeste de citron

60 ml Vinaigre de limette

500 g Potimarron, évidé

125 ml Bouillon de légumes

0.5 g Xanthan

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