



TEQUILA-LIMETTEN-TARTLETS



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- 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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

10

FÜR DIE FÜLLUNG

130 g QimiQ Whip , réfrigéré

135 g QimiQ Base crème

70 g Sucre

145 ml Lait concentré, 10 % de matière grasse

60 ml Tequila

60 ml Jus de limette, frais

3 g Zeste de limette, finement hachées

FÜR DAS TOPPING

150 g QimiQ Whip , réfrigéré

15 g Sucre

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Tarteletteschalen dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Tartelettes dressieren.