



VERRINE À LA VANILLE ET AUX FRAISES



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- 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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1240 G

POUR LA CRÈME VANILLE

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

140 g Sucre

250 ml Crème fouettée 36 % grasse

350 g Chocolat blanc, fondu

4 Gousse(s) de vanille, pulpe

POUR LE RAGOÛT DE FRAISES

100 g Purée de fruit fraise

150 g Fraises, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Pour la crème vanille, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Pour le ragoût de fraises, mélanger la purée de fraises avec les fraises coupées en dés.
4. Verser une partie de la crème vanille dans les verres, y répartir le ragoût de fraises.