



# CRÈME AUX FRUITS DE LA PASSION



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1140 G

**400 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**140 g** Sucre

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**350 g** Purée de fruits de la passion

**4 cl** Liqueur de noix de coco, optionnel

## PRÉPARATION

1. 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. Répartir dans des verres et bien réfrigérer.