



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Bonne stabilité
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**800 g** Yogourt grec

**10 g** Sucre vanillé

**200 g** Sucre

**1 g** Cardamome

**150 g** Purée de framboise

**40 g** Sucre

**5 ml** Jus d'un citron

**150 g** Rutherford & Meyer Birnen Fruchtpaste

**40 g** Sucre

**5 ml** Jus d'un citron

**150 g** Purée de fruit ananas

**40 g** Sucre

**5 ml** Jus d'un citron

## 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
5. content not maintained in this language