



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

900 g Yogourt grec

80 g Miel

10 g Sucre vanillé

150 g Framboise(s), frais

150 g Myrtille(s), frais

150 g Fraises, frais

160 g Muesli croquant

Feuilles de menthe, frais

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