



FRUIT MUESLI AND YOGHURT GATEAU



QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

CHOCOLATE AND ALMOND SPONGE BASE

1

FOR THE CREAM

400 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Muesli au fruits

100 g Yogourt nature

50 g Pomme(s), râpée

50 g Fraises, coupé en petits dés

100 g Sucre

150 ml Crème entière, fouetté

FOR THE DECORATING CREAM

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Crème entière, fouetté

1 petit(s)

paquet(s) Sucre vanillé

Mélange de fruits frais, pour la décoration

PRÉPARATION

1. For the cream, whisk QimiQ Classic smooth. Add the fruit muesli, yoghurt, apple, strawberries and sugar and mix well. Fold in the whipped cream.
2. Slice the cold sponge base into two layers and fill with the cream.
3. For the decorating cream, whisk QimiQ smooth. Fold in the whipped cream and vanilla sugar and use to decorate the gâteau.

4. Chill for at least 4 hours (preferably over night).
5. Garnish with fresh fruit.