



PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 ml Lait

80 g Sucre

0.5 Gousse(s) de vanille

125 g Fruits, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le lait, le sucre et les graines grattées de la gousse de vanille et bien mélanger.
3. Répartir la masse dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).