



USA_YOGURT CREAM WITH BERRIES



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- No content maintained
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

250 g Yogourt nature, réfrigéré

75 g Sucre

250 g Baies, fraîches, réduit en purée

PRÉPARATION

1. Lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth ensuring that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the yogurt, sugar and berries and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved.
3. Pour into dishes and chill.