



DESSERT CREAM



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Contient tous les avantages précieux du lait



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

70 g Miel

Mélange de fruits frais, selon la volonté

PRÉPARATION

1. Blend the QimiQ Classic, yoghurt and honey until completely smooth.
2. Pour into a 0.5 litre iSi Gourmet Whip bottle.
3. Screw in one charger and shake well.
4. Chill well for at least 30 minutes. Shake well before serving.