



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



10



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

1 Avocat(s), réduit en purée

100 g Fromage frais

0.5 Limette(s), jus et zeste finement râpé

Coriandre, finement hachées

Sel et poivre

ZUM DEKORIEREN

Saumon, fumé, selon la volonté

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. content not maintained in this language
5. Mit Räucherlachs dekorieren.