



MOUSSE AUX BANANES ET À LA BIÈRE BLANCHE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

125 g QimiQ Whip , réfrigéré

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

100 g Banane(s), coupé

50 ml Bière blanche

35 g Sucre

50 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

Zeste de citron, finement râpé

25 ml Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Mixer les bananes avec la bière blanche.
2. Battre légèrement le QimiQ Whip et le QimiQ Classic et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
3. Ajouter la purée de bananes et les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).