



HIMBEER-JOGHURT-PARFAIT



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Stable à l'alcool et aux acides
- Rallonge le temps de présentation
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Économie de temps et de ressources
- Préparation simple et rapide
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

1.5 kg QimiQ Whip , réfrigéré

1.2 kg Yogourt nature

450 g Sucre

1.2 kg Framboise(s), réduit en purée

Framboise(s), pour la décoration

PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Magerjoghurt, Zucker (oder Süßstoff) und Himbeerpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Abfüllen, gefrieren und vor dem Servieren leicht antauen lassen.
4. Nach Belieben mit Himbeeren anrichten.