



CRÈME BAVAROISE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Sucre

Graines de 1 gousse de vanille

5 Jaune(s) d'œuf

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le QimiQ Classic Nature, le sucre et les graines de vanille.
2. Retirer la casserole du feu, ajouter les jaunes d'œufs et remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux (le mélange ne peut pas bouillir!). Mettre au frais.
3. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
4. Ajouter la masse de QimiQ réfrigérée et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Remplir et mettre au frais.