



BOISSON FANTÔME



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la coloration
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Lait

0.5 Banane(s), coupé

1 Mangue, pelée

10 g Sucre vanillé

Jus d'un citron

Miel

150 ml Crème entière, fouetté

Lentilles en chocolat, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Mixer le QimiQ Classic non réfrigéré, le lait, la banane, la mangue et le sucre vanillé avec un bâton-mixeur.
2. Assaisonner avec le jus de citron et le miel et remplir dans des verres larges et bas.
3. Dresser avec la crème un fantôme sur le shake et y déposer les lentilles en chocolat pour les yeux.