



HIMBEER-JOGHURT-PARFAIT



QimiQ VANTAGGI

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



15



semplicement

INGREDIENTI PER 100

1.5 kg QimiQ Whip,

1.2 kg Yogurt naturale

450 g Zucchero

1.2 kg Lampioni,

Lampioni,

PREPARAZIONE

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.