

**QimiQ AVANTAGES**

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS**

250 ml Eau
200 g Sucre
3 Stück Gousse(s) de vanille
20 ml Jus d'un citron
10 Poire(s)

240 ml Eau
120 g Glucosesirup
500 g Sucre
6 g
150 g Beurre
30 g Poudre de cacao
150 g Chocolat noir

25 g
100 g Beurre
45 g Sucre
120 g Farine de blé
40 g Poudre de cacao

300 g , réfrigéré
75 g Sucre
1 Œuf(s)
2 Jaune(s) d'œuf
1 Gousse(s) de vanille, pulpe
150 g Mascarpone

300 g , réfrigéré
60 g Sucre
2 Œuf(s)
2 cl Orangenlikör, Cointreau
2 g Zeste d'orange
150 g Mascarpone
300 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

100 g , réfrigéré
100 g
2 Jaune(s) d'œuf
110 g Sucre
450 ml Crème fouettée 36 % graisse
1 Gousse(s) de vanille, pulpe

250 g
250 ml Lait
300 g Chocolat noir
30 g Poudre de cacao
45 g Sucre
2 cl Williamsbirmenschnaps

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language