



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 400 PORTIONS

10 Liter Eau

8 kg Sucre

120 Stück Gousse(s) de vanille

800 ml Jus d'un citron

40 Poire(s)

9.6 Liter Eau

4.8 kg Glucosesirup

20 kg Sucre

240 g

6 kg Beurre

30 g Poudre de cacao

1.2 kg Chocolat noir

1 kg

4 kg Beurre

1.8 kg Sucre

4.8 kg Farine de blé

1.6 kg Poudre de cacao

12 kg , réfrigéré

3 kg Sucre

40 Œuf(s)

80 Jaune(s) d'œuf

40 Gousse(s) de vanille, pulpe

6 kg Mascarpone

12 kg , réfrigéré

240 g Sucre

80 Œuf(s)

80 cl Orangenlikör, Cointreau

80 g Zeste d'orange

6 kg Mascarpone

12 kg Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

4 kg , réfrigéré

4 kg

80 Jaune(s) d'œuf

4.4 kg Sucre

1.8 kg Crème fouettée 36 % graisse

40 Gousse(s) de vanille, pulpe

10 kg

10 Liter Lait

12 kg Chocolat noir

1.2 kg Poudre de cacao

1.8 kg Sucre

80 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