



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Beurre, mou
1 pincée	Sel
70 g	Sucre glace
10 g	Sucre vanillé
5 g	Zeste d'orange, finement râpé
5 g	Zitronenschale, finement râpé
6	Jaune(s) d'œuf
150 g	Mohn, moulues
60 g	Amandes, finement râpé
6	Blanc(s) d'œuf
60 g	Sucre
10 g	
300 g	Poire(s), réduit en purée
4 cl	Williamsbirnenschnaps
45 g	Sucre
400 g	, réfrigéré
200 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
80 g	Demi-crème acidulée
100 g	Sucre
10 g	Löskaffeepulver
380 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
	Poudre de cacao, pour saupoudrer

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