



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Beurre, fondu
1 paquet	Sucre vanillé
2	Jaune(s) d'œuf
2	Blanc(s) d'œuf
150 g	Sucre
1 pincée	Sel
250 g	Farine
0.5 paquet	Levure chimique
250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
150 g	Confiture de fraises
40 ml	Lait
170 g	Fromage frais
2 cs	Sucre glace
1 cc	Jus d'un citron
	Granulés en sucre, pour la décoration

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