



LEICHTE SCHOKOLADEGLASUR



QimiQ AVANTAGES

- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant
- Réussite assurée
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.