



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

50 g Beurre, fondu
200 g , émietté
400 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
750 g Fromage frais, non réfrigéré
250 g Purée de courge
250 g Sucre
35 g Fécule de maïs
50 ml Sirop d'érable
2 g Gingembre en poudre
2 pincées Noix de muscade, moulues
150 g Œuf(s)
150 g QimiQ Whip , réfrigéré
50 g Crème fleurette, 20% de matière grasse
50 g Sucre
15 g Essence de vanille
150 g Caramelized almonds , moulues

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