



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- No content maintained
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Pas besoin de liaison supplémentaire



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1

1 Pre-baked pie shell(s) Ø 8 inches

60 g Sucre

60 g Beurre

Cannelle, moulues

Noix de muscade, moulues

60 g Farine

60 g Flocons d'avoine

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

15 g Farine

60 g Sucre

110 g Demi-crème acidulée

50 g Œuf(s)

4 g Essence de vanille

Sel

600 g Pommes, pelées, émincées

100 g QimiQ Sauce Base

150 g Sucre

150 ml Eau

## 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