



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- No content maintained
- Stable à la cuisson



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** Mascarpone

**1 pointe(s)** Zeste d'orange, fraîchement râpé

**1 pincée** Sel

**20 g** Fécule de maïs

**3** Jaune(s) d'œuf

**100 g** Purée de châtaignes

**1 cs** Rhum

**1 paquet** Sucre vanillé

**1 cs** Poudre de cacao

**3** Blanc(s) d'œuf

**60 g** Sucre

Beurre, pour badigeonner

Sucre glace, 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