



HICKORY NUT TARTS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 TART(S), Ø 10 CM

10 Pre-baked sweet tart shell(s) Ø 4 inches

135 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

25 g Beurre, fondu

100 g Sucre de canne

230 g

135 g Œuf(s) complet(s)

pincée Sel

180 g Noix de pécan, coupées en deux

480 g QimiQ Whip , réfrigéré

225 g Sucre cristallisé

2 g Essence de vanille

30 ml Jus d'un citron

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