



CHOCOLATE AND MARZIPAN GATEAU



QimiQ AVANTAGES

- Bonne stabilité
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide
- 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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE(S), 23 CM Ø

43 g	Beurre
13 g	Sucre glace
40 g	Jaune(s) d'œuf
43 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
60 g	Blanc(s) d'œuf
60 g	Sucre
43 g	Farine
25 g	Liqueur d'orange, Cointreau
12 g	Eau
12 g	Sucre glace
150 g	QimiQ Whip , réfrigéré
150 g	QimiQ Base crème
60 g	Sucre
150 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
60 g	Pâte d'amandes, grossièrement râpée
20 g	Eau-de-vie de Bon-Chrétien Williams
150 g	QimiQ Base crème
384 g	Eau
200 g	Dextrose
63 g	Poudre de cacao
16 g	Feuille(s) de gélatine à 3 g
79 g	Sirop de glucose
8 g	Fécule de maïs
120 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
400 g	Pêches

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

language

7. content not maintained in this language

8. content not maintained in this language