



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

<b>3</b>	Œuf(s)
<b>90 g</b>	Sucre
<b>8 g</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>20 g</b>	Fécule de maïs
<b>50 g</b>	Farine
<b>20 g</b>	Poudre de cacao
<b>10 ml</b>	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>120 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>50 g</b>	Sucre
<b>250 ml</b>	Crème entière, fouetté
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 ml</b>	Liqueur aux œufs
<b>50 g</b>	Sucre
	Graines de 1 gousse de vanille
<b>150 ml</b>	Crème entière, fouetté

## 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
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language