



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Garantie de stabilité et les plats ne se décomposent pas
- Économie de temps et de ressources
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>330 g</b>	QimiQ Base crème
<b>280 g</b>	Poire Bosc
	Beurre, selon le besoin
	Sucre de canne, selon le besoin
<b>50 g</b>	Sucre
<b>50 g</b>	Liqueur de poire
<b>50 ml</b>	Jus d'un citron
<b>198 g</b>	QimiQ Whip
<b>312 g</b>	Fromage bleu
<b>325 g</b>	Lait
<b>170 g</b>	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
<b>10 ml</b>	Jus d'un citron
<b>100 g</b>	Noix, coupées en deux
<b>25</b>	Sucre
<b>10 ml</b>	Eau
<b>5 g</b>	Beurre

## 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