



PEACH NOUGAT STRUDEL

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 945 G

150 g QimiQ Sauce Base

100 g Valrhona Chocolat 70 % de cacao

60 g Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

200 g Amandes, grillées, moulues

20 g Poudre de cacao

125 g Sucre glace

40 g Jaune(s) d'œuf

2 feuilles

[gelatine] Pâte filo

130 g Beurre

250 g Pêches, en conserve et égouttées, grands

40 g Pistaches, finement râpé

30 g Beurre, fondu

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