



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g	Petit-beurres
50 g	Beurre, fondu
30 g	Sucre
2 g	Sel
2 g	Cannelle, moulues
150 g	QimiQ Whip , froide
150 g	QimiQ Base crème, froide
100 g	Axelrod Fromage blanc, remué jusqu'à ce que ça soit lisse
100 g	Sucre
50 g	Upstate Farms Crème aigre
200 g	Vermont Mascarpone
100 g	Boiron Puope de poire
5 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanilla Paste
150 g	Moitiés de poire Williams conserve, égoutté
30 g	Balsamic Glaze By Mas Portell

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