



FRUIT MOUSSE DOME WITH QUINCE JELLY ROLL



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Temps de réalisation plus court
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Préparation simple et rapide
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Farine à gâteaux
30 g	Levure chimique
250 g	Sucre
240 g	Jaune(s) d'œuf
25 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanilla Paste
300 g	Rutherford and Meyer Quince Fruit Paste
50 g	Eau, tiède
125 g	QimiQ Whip , réfrigéré
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
85 g	Sucre
150 g	Yogourt nature
60 g	Perfect Puree Fruit de la passion
125 g	QimiQ Whip , réfrigéré
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
85 g	Sucre
150 g	Upstate Farms Crème aigre
70 g	Confiture de framboises sans pépins

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
- 10.content not maintained in this language
- 11.content not maintained in this language