



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Beurre, mou

**200 g** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

**3** Jaune(s) d'œuf

**300 g** Farine, griffig

**0.5 paquet** Levure chimique

**3** Blanc(s) d'œuf

## 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