



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>200 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), haché
<b>1 cc</b>	Miel
<b>6 g</b>	Poudre de cacao
<b>0.5</b>	Gousse(s) de vanille, pulpe
	Cannelle
<b>g</b>	Piment en poudre
<b>60 g</b>	Purée de fruit fraise
<b>20 g</b>	Sirop de glucose
<b>200 g</b>	QimiQ Base crème
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>40 g</b>	Sucre
<b>200 ml</b>	Lait
<b>0.5</b>	Gousse(s) de vanille
<b>60 g</b>	Beurre de cacahuète
<b>120</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>15 ml</b>	Cognac
<b>100 g</b>	Séré maigre
<b>50 g</b>	Chocolat blanc, râpée
<b>20 g</b>	Brioche, émietté
<b>1</b>	Blanc(s) d'œuf
	Farine

## 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