



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Stable à l'alcool et aux acides
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Consistance moelleuse



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Beurre, fondu
120	Sucre
4	Œuf(s)
2 g	Zeste d'orange
15 g	Huile de pépins de courge
120 g	Petit-beurres, émiettés finement
40 g	Farine
10 g	Levure chimique
120 g	Graines de courge, moulues
250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
125 g	QimiQ Base crème, remué jusqu'à ce que ça soit lisse
200 g	Potimarron
60	
50 g	Sucre de canne
1 pointe(s)	Cannelle
100	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
2 cl	Whiskey
50 g	Sucre

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