



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Stable à la congélation



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1	Betterave(s) rouge(s)
500 ml	Jus de cassis
1	Anis étoilé
4	Clous de girofle
0.5	Bâton(s) de cannelle
2	Baies de genièvre
1	Feuille de laurier
75 g	Sucre
5 g	Agar, séché
2	Feuille(s) de gélatine à 3 g
70 g	QimiQ Base crème
200 ml	Crème fouettée 36 % graisse
100 g	Chocolat blanc
250 g	QimiQ Base crème
60 g	Jaune(s) d'œuf
100 g	Sucre
1 g	Sel
60 g	Basilic
100 ml	Crème fouettée 36 % graisse
300 g	Blanc(s) d'œuf
250 g	Sucre
3 g	Agar, séché
200 g	Cacahuètes, haché
1 g	Xanthan
200 g	Noix de Macadamia, haché

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