



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Économie de temps et de ressources
- Bonne stabilité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

<b>940 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2.5 kg</b>	Filet de saumon, grossièrement haché
<b>1.25 litre</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>440 ml</b>	Fond d'homard
	Sel marin
	Poivre
	Jus d'un citron
	Pernod [anissette]
<b>940 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2.5 kg</b>	Filet de truite, fumé, grossièrement haché
<b>1.25 litre</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>440 ml</b>	Fond de poisson
	Aneth
	Sel marin
	Poivre
	Jus d'un citron
	Pernod [anissette]
	Viande de crabe, coupé en dés

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language