



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Se conserve sans réfrigération (mais doit être réfrigéré pour le battre)



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

| | |
|-----------------|---|
| 125 ml | Eau |
| 125 ml | Lait |
| 100 g | Beurre |
| | Sel |
| 1 cs | Sucre |
| 150 g | Farine |
| 4 | Œuf(s) |
| 250 g | QimiQ Whip , réfrigéré |
| 100 g | Fromage blanc, 20 % de matières grasses |
| 80 g | Sucre |
| 1 paquet | Sucre vanillé |
| 20 ml | Rhum |
| 1 cs | Épices pour pain d'épice |
| 200 g | Glaçage de chocolat |

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