



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la séparation de liquides



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

<b>150 g</b>	Farine
<b>1 cs</b>	Poudre de cacao
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>2 cs</b>	Sucre glace
<b>2 cs</b>	Eau, réfrigéré
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>700 g</b>	Poire(s), épluchées, coupées en dés
<b>60 g</b>	Sucre gélifiant (optional)
<b>4 cl</b>	Eau-de-vie de Bon-Chrétien Williams
<b>200 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>3</b>	Œuf(s)
<b>50 g</b>	Sucre
	Zeste de citron, finement râpé
<b>1 paquet</b>	Pudding à la vanille en poudre
<b>2 cs</b>	Sucre, pour caraméliser

## 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
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language