



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses et de cholestérol
- Préparation simple et rapide



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 30 X 30 CM PLAQUE

150 g	Petit-beurres, émietté
50 g	Beurre, fondu
	Cannelle, moulues
250 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Fromage frais
150 g	Sucre
30 g	Fécule de maïs
3	Œuf(s)
10 g	Sucre vanillé
100 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Demi-crème acidulée
80 g	Sucre glace
200 ml	Crème fouettée 36 % grasse

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