



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée fraîche

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Pâte d'amandes

2 Œuf(s)

2 cs Fécule de maïs

100 g Amandes, râpée

Œuf(s), pour badigeonner

300 g Quetsches

1 cs Fécule de maïs

(OPTIONAL)

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 cl Amaretto

3 cs Sucre

150 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

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
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language