



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1 paquet Pâte filo fraîche [pour un strudel]

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Beurre, mou

100 g Demi-crème acidulée

100 g Sucre

2 Jaune(s) d'œuf

Zeste de citron

5 Tranche(s) de pain de mie, coupé en dés

2 Blanc(s) d'œuf

2 cs Sucre

3 cs Beurre, fondu

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

100 ml Crème fouettée 36 % graisse

1 Jaune(s) d'œuf

Sucre glace, pour parsemer

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