



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Beurre, fondu
120 g	Sucre
4	Œuf(s)
120 g	Petit-beurres, émiettés finement
20 g	Farine
120 g	Noisettes, moulues
10 g	Levure chimique
1 pointe(s)	Épices pour pain d'épice
20 g	Poudre de cacao
10 g	Zeste d'orange
250 g	QimiQ Base crème
100 g	Beurre
70 g	Sucre
1 cl	Rhum (optional)
200 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), haché
1 pointe(s)	Épices pour pain d'épice
	Cannelle
5 g	Zeste d'orange
	Coupeaux de chocolat
	Poudre de cacao
	Zeste d'orange

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