



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Whip , réfrigéré
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
100 g	Confiture d'airelles
100 g	Yogourt nature
40 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
0.5	Citron(s), le jus
250 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Farine, sans levure
2	Jaune(s) d'œuf
0.5	Citron(s), le jus
2	Blanc(s) d'œuf
20 g	Sucre
1 pincée	Sel
2	Pommes
	Huile végétale, pour frire
	Sucre, pour rouler
	Cannelle, pour rouler

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