



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Stable à la cuisson
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>100 g</b>	Confiture d'airelles
<b>80 g</b>	Yogourt nature
<b>40 g</b>	Sucre
<b>10 g</b>	Sucre vanillé
<b>5 ml</b>	Jus d'un citron
<b>620 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Farine, sans levure
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>25 ml</b>	Jus d'un citron
<b>5</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>100 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>5</b>	Pommes
	Huile végétale, pour frire
	Cannelle, pour rouler
	Sucre, 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
7. content not maintained in this language