



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Beurre, fondu
120	Sucre
4	Œuf(s)
120 g	Petit-beurres, émiettés finement
20 g	Farine
120 g	Noix, moulues
1 paquet	Levure chimique
1 pointe(s)	Zeste d'orange
20 g	Poudre de cacao
160 g	QimiQ Whip , réfrigéré
160 g	Mascarpone
60	Sucre
250 g	Purée de châtaignes
1 cs	Rhum
100 g	Cerises Amarena, haché
2 cs	Jus 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
6. content not maintained in this language