



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance crémeuse
- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g	Sucre
50 g	Amandes, pelée
130 g	Orange(s), pelée
6 g	Zeste d'orange
125 g	QimiQ Base crème
1	Œuf(s)
2	Jaune(s) d'œuf
100 g	Pâte d'amandes
2 cl	Liqueur d'orange, Cointreau
50 ml	Jus d'orange
5 g	Zeste d'orange
10 g	Sucre vanillé
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

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
10. content not maintained in this language