



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Réduit la séparation de liquides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème

250 ml Lait

80 g Beurre

120 g Sucre

2 g Zeste de citron, râpée

200 g Semoule de blé

2 Œuf(s)

150 g Praliné, coupé en dés

120 g Pistaches, râpée

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