



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 25 TARTELETTES

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**600 g** Pâte brisée sucrée et fraîche

**100 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

**10 g** Sucre vanillé

**50** Sucre

**2 cs** Poudre de cacao

**4 cc** Café soluble

**2** Jaune(s) d'œuf

## 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