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