



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



15



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1100 G

**65 g** QimiQ Base crème

**500 g** Farine

**170 ml** Lait,

**30 g** Sucre

**0.5 cc** Sel

**2** Œuf(s)

**1 dé(s)** Levure de boulanger fraîche

**1 pointe(s)** Zeste de citron

**250 g** Beurre

## 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