



FROMAGE BLANC TART



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1

336 g

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

65 g Œuf(s) complet(s)

62 g Jaune(s) d'œuf

113 g Sucre

3 g Zeste de citron

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