



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
225 g	Beurre
250 g	Sucre
1	Œuf(s)
300 g	Farine à gâteaux
50 g	Poudre de cacao
5 g	Sel
40 g	
120 g	
4 g	Jus d'un citron
40 g	Sucre
8 g	Fécule de maïs
180 g	Cerises en conserve
2 g	Zeste d'orange, fraîchement râpé
500 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100	Sucre
5 g	Essence de vanille
100 g	
75 g	
250 g	Chocolat noir/ cacao, fondu
300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Sucre
25 ml	Kirsch [eau-de-vie de cerises]
1 litre	Crème fouettée 36 % graisse

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
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language
12. content not maintained in this language