



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

140 g	Schoko-Butterkekse, émietté
45 g	Bretzel (petit pain croustillant à la saumure), émietté
40 g	Sucre
150 g	Beurre, fondu
	Beurre, pour le plat
250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
100 g	Jus d'orange
30 ml	Jus d'un citron
8 g	Fécule de maïs
100 g	Sucre
3 g	Essence de vanille
230 g	Fraises, frais
40 g	Sucre
120 g	Fromage frais
160 ml	Lait concentré, 10 % de matière grasse
250 g	Purée de fruit fraise
2 g	Zeste d'orange
7 ml	Jus d'un citron
250 g	Purée de fruit fraise
25 g	Sucre
4 g	

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