



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Consistance moelleuse



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g	QimiQ Sauce Base
4	Jaune(s) d'œuf
150 g	Sucre
0.5	Orange(s), jus et zeste finement râpé
2 cl	Amaretto
1 pincée	Cannelle, moulues
200 g	Carottes, pelée
200 g	Amandes, râpée
70 g	Farine d'épeautre
0.5 paquet	Levure chimique
5	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Chocolat blanc, fondu
40 g	Fromage blanc, 10 % de matières grasses
20 g	Sucre glace
0.5	Citron(s), jus et zeste finement râpé
	Pâte d'amandes
	Colorant alimentaire

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