



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Se mélange durablement à l'huile
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème

50 g Mascarpone

150 ml Huile d'olive extra vergine

60 ml Jus d'un citron

50 ml Eau

4 g Sel

1 g Poivre blanc

5 g Sucre

125 g QimiQ Base crème

900 g Tomate(s)

95 ml

15 ml Vinaigre de Sherry

5 g Sel

2 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

2 g Ail, finement hachées

100 g Ciabatta, coupé en tranches

Raisins blancs, coupées en deux
, grillé

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