



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson
- Consistance moelleuse



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 3100 G

235 g	QimiQ Sauce Base
9 g	Levure chimique
355 ml	Eau, tiède
100 g	Sucre
6 g	Sel
2	Œuf(s)
875 g	Farine
50 g	Beurre, mou
95 g	Abricots secs, coupé en petits dés
20 g	Canneberges/airelles séchées, coupé en petits dés
25 g	Confiture d'orange
100 g	Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®
70 ml	Vin blanc
4 g	Fécule de maïs
25 g	Noix de pécan, râpé
50 g	Valrhona Gouttes de Chocolat au lait 40 % Jivara, haché
4 g	
5 g	Grand Marnier
0.3 g	Sel
945 ml	Huile végétale, pour frire
30 g	Sucre glace, pour saupoudrer

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