



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
0.5 paquet	Levure chimique
1 pincée	Sucre
150 g	Farine de blé
0.5 cc	Levure chimique
50 g	Beurre, mou
1 pincée	Sel
	Poivre noir, moulues
125 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Beurre, fondu
100 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
2	Jaune(s) d'œuf
1	Œuf(s)
	Sel
	Poivre noir, moulues
	Noix de muscade, moulues
400 g	Brocoli
1	Camembert, 70 % de matières grasses, coupé en dés

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