



# MIT BLAUSCHIMMELKÄSE GEFÜLLTE HÜHNERFLÜGEL



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- No content maintained
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1089 G

50 g QimiQ Base crème

453.59 g

250 g , moulues

1.5 g Sel

0.5 g Poivre blanc, moulues

100 g , émietté

## FÜR DEN TEIG

115 g Féculé de maïs

35 g Farine tout usage

4.4 g Levure chimique

3.1 g Sel

1.45 g Poivre blanc

1 Œuf(s)

25 g Chapelure (optional)

## 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