



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 5099 G

100 g QimiQ Base crème

36 g Sucre

56.7 g Levure chimique

474 ml Eau, tiède

2721.55 g Farine de blé T110

95 g

400 g Sucre

72 g Jaune(s) d'œuf

848 ml Eau, tiède

295.8 ml

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