



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

<b>150 g</b>	Farine
<b>1 cs</b>	Poudre de cacao
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>2 cs</b>	Sucre glace
<b>2 cs</b>	Eau, réfrigéré
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
<b>700 g</b>	Poire(s), épluchées, coupées en dés
<b>60 g</b>	Sucre gélifiant (optional)
<b>4 cl</b>	Eau-de-vie de Bon-Chrétien Williams
<b>200 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>3</b>	Œuf(s)
<b>50 g</b>	Sucre
	Zeste de citron, finement râpé
<b>2 cs</b>	Farine
<b>2 cs</b>	Sucre, pour caraméliser

## 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