



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2328 G

200 g

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Feta

40 ml

60 g Olives Kalamata, finement hachées

60 g Olives vertes, finement hachées

60 g Poivron rouge, grillé

20 g Ail, finement hachées

7 g Origan, haché

20 g Feuilles de menthe, coupé en julienne

5 g Oignon(s) de printemps, coupé fin

10 ml Vinaigre de Sherry

Sel et poivre

20 g QimiQ Base crème

250 g

180 ml Eau

20 g Levure chimique

4 g Sucre

450 ml Eau, tiède

820 g

10 g Sel

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