



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 3340 G

| | |
|-----------------|---------------------------------|
| 100 g | QimiQ Sauce Base |
| 3 | Œuf(s) |
| 2.5 | Banane(s), réduit en purée |
| 120 g | Sucre |
| 10 g | Sucre vanillé |
| 1 pincée | Sel |
| 15 g | |
| 320 g | Farine de blé complet |
| 237 g | Flocons d'avoine |
| 60 g | Noix, grillées, haché |
| 4.3 g | Levure chimique |
| 450 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 700 g | Fromage frais, non réfrigéré |
| 200 g | Yogourt nature |
| 6 | Œuf(s) |
| 300 g | Sucre |
| 50 g | |
| 65 g | Fécule de maïs |
| 105 ml | Jus d'un citron |
| 4 g | Zeste de citron |

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