



# SAUCE À LA VANILLE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**450 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** QimiQ Base crème

**48 g** Sucre

**6 g** Rhum

**3 g** Essence de vanille

## PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients dans une casserole.
2. Faire chauffer l'ensemble à 80 °  
C
3. Servir.