



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.