



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>100 g</b>	Sucre
<b>300 ml</b>	Jus d'orange
<b>1 petite(s)</b>	Écorce de cannelle
<b>1</b>	Anis étoilé
<b>1 tranche</b>	Gingembre frais
<b>2</b>	Clous de girofle
<b>1</b>	Feuille de laurier
<b>1</b>	Ananas, coupé en dés
<b>1 cs</b>	Fécule de maïs
<b>6 g</b>	
<b>600 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>80 g</b>	Mascarpone
<b>65 g</b>	Sucre
<b>2 g</b>	Zeste d'orange
<b>2 g</b>	Sucre vanillé
<b>120 g</b>	QimiQ Classic Vanille
<b>60 g</b>	Jaune d'œuf pasteurisé
<b>300</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>100 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>65 g</b>	Sucre
<b>25 ml</b>	Liqueur aux œufs
<b>60 g</b>	Framboise(s), frais
<b>60 g</b>	Myrtille(s), frais

## 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